

Trabajo Fin de Grado

Analyse de la traduction des contenus - du français vers l'espagnol - du site web Bodega Villa d'Orta

Translation analysis of contents – from French to Spanish - on website Bodega Villa d'Orta

Autor/es

Natalia de Miguel Caverio

Director/es

Azucena Macho Vargas

Titulación del autor

Grado en Lenguas modernas

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

2020-2021

Table des matières

1. Introduction.....	3
1.1. Sujet du travail	3
1.2. Objectifs	3
1.3. Choix du corpus	5
1.4 Méthodologie	5
2. Approche globale.....	6
2.1. Site Web Bodega Villa d’Orta	6
2.1.1. Introduction: Le concept de genre textuel	6
2.1.2. Site web: caractéristiques, structure et types textuels.....	7
3. Analyse des textes.....	10
3.1. L’auteur. Les difficultés qu’entraîne la traduction	10
3.2. Éléments non-verbaux: Conventions typographiques	12
3.3. L’aspect lexical	12
3.3.1. Le choix du lexique	15
3.3.2. Les noms propres	22
3.3.3. Les toponymes.....	25
3.4. L’aspect syntaxique	28
4. Conclusions	30
5. Bibliographie	33
Annexes.....	34
1. Les réseaux conceptuels espagnol et français.....	35
2. Le corpus: textes en français et espagnol	37
3. Traduction en espagnol versión revisée	58

1. INTRODUCTION

1.1 Sujet du travail

L'industrie vitivinicole en Espagne jouit d'une très bonne santé. Elle s'est renforcée et a repris son statut comme symbole de notre style de vie purement méditerranéen après avoir vécu des périodes difficiles pour diverses raisons. Le vin est une boisson qui crée de la richesse et des emplois dans un large éventail de secteurs d'activité : notamment les producteurs, les viticulteurs ou les maîtres cavistes, les propriétaires d'entreprises d'alimentation et de boissons spécialisées ou Espaces Gourmet, qui s'étend de plus en plus au monde du tourisme (œnotourisme) et à l'environnement, il a conquis la cosmétique (produits et traitements de vinothérapie/ d'œnothérapie). Il est devenu tout un phénomène médiatique (dans le monde éditorial, de plus en plus d'œuvres sont publiées, la plupart des fois en rapport aux émissions culinaires). Prolifèrent les célébrités (chanteurs, footballeurs, acteurs) qui produisent leurs propres crus. Il est donc évident que le vin est plus qu'une boisson, est devenu un produit social et culturel à consommer en compagnie. Cette culture du vin que les gens ont envie de connaître étend même sa présence dans le domaine éducatif: les cours de dégustation, les diplômes, universitaires ou pas permettant de faire carrière dans le monde du vin, attirent un nombre croissant d'élèves.

Le vin redevient définitivement à la mode, c'est un produit commercialisé sur les cinq continents, dont la consommation avec modération est saine pour notre organisme pour ses propriétés antioxydantes et anticancéreuses, entre autres. Bien qu'il ne puisse être prescrit pour des raisons évidentes, il n'en est pas moins apprécié et reconnu depuis des temps ancestraux comme "le nectar des dieux".

1.2. Objectifs

Les langues m'ont toujours attirée comme complément indispensable au besoin de voyager et de communiquer avec des personnes appartenant à différents endroits, cultures et à d'autres styles de vie que le mien. Ce fut l'une des principales raisons pour lesquelles je me suis embarqué dans cette aventure : retourner à l'université pour étudier le Diplôme de Langues Modernes.

Depuis longtemps, j'avais en tête l'idée de réaliser mon mémoire sur le monde du vin. Ayant suivi plusieurs cours de dégustation et ayant appartenu à une association d'amateurs de vin, j'avais hâte de mieux connaître les vocables que nous, apprentis, utilisons et, d'autre part, élargir ce domaine de connaissances par la terminologie spécialisée.

Les objectifs de ce travail sont :

Déterminer la structure, les caractéristiques et les contenus traduits du français vers l'espagnol sur le site web Bodega Villa d'Orta.

Analyser la terminologie utilisée, en particulier celle du domaine vitivinicole et déceler les éventuelles erreurs.

Le fait de travailler sur ces aspects va nous apporter des informations éclairantes et des réponses à des questions comme quels sont les contenus plus appropriés dans la promotion du vin sur les sites web ou l'importance du choix des concepts lors de la réalisation d'une traduction spécialisée. À part le résultat final, le fait d'entreprendre cette tâche m'aura permis de m'approcher de ces deux mondes fabuleux, celui du vin et celui de la traduction, dont je ne connais qu'une infime partie, je me trouve encore à la case départ.

1.3. Choix du corpus

Ce travail a pour titre *Analyse de la traduction des contenus - du français vers l'espagnol- du site web Bodega Villa d'Orta*.

Le processus de recherche d'un texte original rédigé en français et sa version en espagnol s'est révélé particulièrement intéressant par les détails découverts: Premièrement, contrairement à ce qu'il puisse sembler, il y a à peine des sites web de caves aragonaises traduits en plusieurs langues, même si l'Espagne est l'une des puissances mondiales du marché vitivinicole.

Deuxièmement, la proximité de la France, le pays voisin qui partage avec le nôtre la passion pour la gastronomie et l'un des principaux concurrents du secteur touristique et vinicole espagnol.

Une fois la recherche terminée, nous avons dû contacter par téléphone les propriétaires de Bodega Villa d'Orta, la cave choisie. L'un des partenaires de la cave est Canadien, bien qu'il vive en Espagne depuis plusieurs années, circonstance suffisante pour semer le doute à propos de quelle était la langue originale et quelle la langue cible. Une fois l'inconnue résolue, il n'y avait plus d'obstacles pour commencer le travail.

Pour mieux distinguer les deux textes, ils seront désormais mentionnés comme suit : le texte original rédigé en français, (VOfr.) tandis que la traduction en espagnol (Vesp.). Tous les deux textes sont inclus dans les Annexes.

1.4. Méthodologie

Le travail va comporter deux étapes. La première consiste en une approche globale qui va nous mener à déterminer la structure, les caractéristiques et les contenus objet de la traduction du site web Bodega Villa d'Orta. Un profil du rédacteur des contenus va précéder la deuxième étape : l'analyse détaillée des textes en français et en espagnol que

conforment notre corpus, en accordant une attention particulière à la terminologie du domaine vitivinicole qu'ils contiennent. Pour accomplir cette tâche, nous aurons recours aux dictionnaires et bases terminologiques à notre portée. Ensuite nous analyserons les techniques de traduction utilisées en fonction de la classification recommandée par (Hurtado Albir 2016).

À partir de l'analyse, une fois l'information recueillie, nous serons prêts à rédiger le texte révisé en langue cible (qui sera inséré dans les Annexes tout comme les deux autres textes qui conforment le corpus), ainsi que les conclusions.

2. Approche globale

2.1. Le site web Bodega Villa d'Orta

2.1.1. Introduction : Le concept de genre textuel

Nous savons identifier un site web, évidemment, mais d'associer ce concept à un genre textuel est toute autre chose.

En ce qui concerne les textes, il y a une grande variété, pour cela il faut les classer en groupes ou catégories car, même si chaque texte est unique, le produit d'une ou plusieurs personnes ne demeure pas isolé, parce que comme le reste des productions humaines (une œuvre d'art, un bâtiment, un plat succulent), il a été créé dans un entourage, appartient à une époque et culture et a été écrit dans une langue et avec un propos particulier (Dolz and Gagnon 2008)

Les auteurs cités ci-dessus partagent la perspective historico-culturelle selon laquelle chaque individu se trouve immergé dans un univers organisé préalablement « en genres » qui se modifient avec le temps. Leur avis est que socialement et culturellement tout texte est un exemplaire de genre. Ils poursuivent avec d'autres questions à considérer lorsqu'on parle de genre : les normes (le cadre pragmatique où le texte est inscrit) et les caractéristiques formelles des textes. Les genres sont désignés selon les

sphères d'activités et puis selon leur but. « Le fait qu'un texte singulier présente des caractéristiques communes à d'autres textes produits dans situations similaires permet son repérage comme exemplaire d'un genre. » (Dolz and Gagnon 2008)

Nous sommes familiarisés avec les genres littéraires, qui nous permettent de regrouper l'acquis culturel (le roman, la poésie et le théâtre), il faut tenir compte qu'existent également les genres fonctionnels (les articles de presse, les manuels, les pages de dictionnaire, les monographies, les lettres, les publicités, les CV, les sites web, etc.)

2.1.2. Site web : caractéristiques, structure et types textuels

Dans notre monde globalisé, les nouvelles technologies sont l'outil indispensable entre les mains des entreprises et des marques commerciales pour se faire connaître rapidement. Grâce à leur site web ils augmentent leurs ventes et ils ont assuré leur survie en ces temps de confinement et des restrictions sur la mobilité. Dans de nombreux cas, le site web est accompagné de diffusion via réseaux sociaux, un outil de publicité supplémentaire. Il favorise également une certaine interaction : les clients peuvent donner leur avis sur les produits et les services et ces informations fournissent de la rétroaction (*feedback*) aux propriétaires.

La grande expansion de l'exportation de nos crus implique que l'image de nombreuses entreprises du secteur vitivinicole dans notre pays se voit contrainte d'adopter un profil international, c'est-à-dire que leurs sites web soient traduits dans d'autres langues. L'anglais est aujourd'hui la langue véhiculaire et encore plus dans tout ce qui concerne l'Internet. C'est pour cela que la plupart d'entre eux sont donc traduits dans cette langue. Le chinois progresse en raison de l'ouverture du marché asiatique, le plus grand marché potentiel pour des produits de toutes sortes (très appréciés le vin et le jambon espagnols). Dans le cas d'espèce, notre corpus, le site web Bodega Villa d'Orta, apparaît en trois langues : espagnol, anglais et français.

En ce qui concerne le canal de transmission des sites web, il est écrit et le format, l'électronique. Ces caractéristiques permettent aux entreprises de mettre à jour les sites fréquemment pour qu'ils soient toujours disponibles et actualisés. Une entreprise moderne doit aussi connaître les tendances à venir afin de s'adapter aux évolutions de la

société qui peuvent être reflétées au plus vite dans leur meilleure vitrine : le site web. En ce qui concerne le registre linguistique employé, il est formel car les entreprises vitiviniholes, comme le reste des entreprises, d'ailleurs, doivent faire preuve de prestige, de qualité. Tout cela doit s'accompagner d'un usage correct et approprié du langage pour renforcer l'image projetée et offrir crédibilité et cohérence.

Les sites web ont une structure qui peut varier selon le secteur d'activité, bien qu'ils soient composés de sections fixes: une page d'accueil, une section d'offres, la page contact, une section de nouvelles (*newsletter*) ou blog, à part les pages des contenus. Le site web Bodega Villa d'Orta est, dans ce sens, un peu atypique car il ne contient pas de sections à caractère journalistique. En revanche, il privilégie un aspect plus technique, transversal, qui parcourt presque tout le contenu du site web.

La notion de « typologies textuelles » a été proposée par E. Werlich (1975), qui distingue cinq types de textes : descriptif, narratif, expositif, argumentatif et instructif.

J.-M. Adam (1987) s'appuie sur ces typologies et propose sept types textuels : récit, description, argumentation, exposition, injonction-instruction, conversation et poème. (Husianyia 2013).

Dans chaque texte ou séquence de texte il y a un objectif principal, une fonction envers les lecteurs et cette intention de l'auteur détermine le type de texte. Chaque page à l'intérieur du site web va accomplir une ou plusieurs fonctions. Voyons dans le site Bodega Villa d'Orta.

Nous pouvons classer les sections *Vignoble*, *Climat*, *Barbastro* comme textes descriptifs. Ils détaillent et décrivent les caractéristiques de la zone qui la rendent propice à l'élaboration de vins avec des propriétés déterminées, ainsi que des informations relatives à la cave, aux *Vins*, ainsi que la ville de Barbastro et ses attraits culturels et touristiques.

D'autre part, il est aussi constitué de textes narratifs à un moindre degré dans *Il y a une histoire* où des événements concernant l'entreprise vitivinicole en question sont racontés.

Le but du site web est de faire connaître, promouvoir et diffuser son image de marque complète. Dans le cas de Bodega Villa d'Orta, la cave et ses produits de manière attrayante en se démarquant de ses concurrents pour réussir à augmenter leur part du marché et leurs profits, en conséquence. Ces actions correspondent à une fonction persuasive ou prescriptive.

Les sites web sont des textes hybrides qui associent d'autres fonctions, comme l'informative, de grand poids dans notre corpus puisqu'il apporte beaucoup de données sur la cave, les cépages, met fortement l'accent sur les vins biologiques (leur signe d'identité) et le sel. Le site web *Bodega Villa d'Orta* a également une fonction explicative, (toute la section du sel de vin : histoire du produit, processus de production). Du point de vue commercial, il nous semble assez étonnant puisque le sel est un produit qu'ils offrent aux clients gratuitement, aux moins pour l'instant, mais une chose est claire, ils en sont très fiers.

Les sites web ont une portée mondiale, ils sont orientés vers un large public : tous ceux qui ont intérêt ou simple curiosité pour connaître la cave, ses produits et services. Les visiteurs, d'un profil varié, peuvent être plus ou moins familiarisés avec le domaine vitivinicole. Le site web *Bodega Villa d'Orta* est compte tenu de l'ensemble du contenu, assez complet et instructif et, en même temps, est rédigé dans un langage pour tous les publics. Le fait d'être assez statique le rend moins attirant. Une touche de couleur avec de nouvelles photos ou une vidéo montrant une partie du processus d'élaboration du vin, le rendrait plus intéressant.

3. Analyse des textes

3.1 L'auteur. Les difficultés qu'entraîne la traduction

Avant de commencer l'analyse détaillée et plus approfondie, il faut souligner et tenir compte des facteurs extratextuels plus généraux qui vont influencer notamment la traduction. Ils regardent, tout d'abord, l'auteur et ses capacités et qualités pour entreprendre cette tâche. Nous avons eu connaissance que le texte original (VOfr.) a été rédigé par Alain Bellemare, un des copropriétaires de Bodega Villa d'Orta. Même s'il est Canadien, de Montréal, dans la province de Québec et en conséquence sa langue maternelle est le français (puis l'anglais et l'espagnol), il n'est pas traducteur professionnel.

D'autre part, si le fait précédent peut nous sembler peu favorable à l'heure de mener à bien la rédaction et la traduction des textes, être un vigneron avec 20 ans d'expérience à leur actif dans le négoce du vin lui fournit une vaste connaissance en la matière, notamment du point de vue technique et du vocabulaire spécialisé¹.

À ce propos, nous allons ajouter l'avis d'un expert, (Ibáñez Rodríguez 2003). Selon lui, la traduction, la rédaction ou la révision de textes sur la vigne et le vin, comme celle de tout autre texte spécialisé, requiert une connaissance indispensable du sujet et exige le traitement de documentation. Il estime que le meilleur traducteur de textes spécialisés est le traducteur spécialisé bien formé en la matière. De toute façon, il n'écartera pas non plus le cas contraire s'il s'agit d'un technicien du secteur bien formé en traduction. Il constate également l'intrusion dans le secteur ainsi que dans d'autres domaines.

En ce qui concerne la principale difficulté à laquelle le traducteur, professionnel ou non, va devoir faire face est l'absence des termes correspondant aux technicités de la langue d'origine dans la langue d'arrivée, car cela va accroître la difficulté de la traduction

¹ <https://www.citeboomers.com/laventure-du-vin-avec-alain-bellemare-ici-et-en-espagne/>

spécialisée. Dans d'autres publications du même auteur que nous commenterons par la suite, il établit "une gradation de la maturité des concepts" (Ibáñez Rodríguez 2014) en quatre catégories, il va partir des concepts pleinement développés ou consolidés (première catégorie) et va aller « en arrière » jusqu'à la (quatrième catégorie) : les concepts qui ne sont pas encore pleinement acceptés parce qu'ils ne se trouvent pas dans les manuels d'œnologie, tout au plus timidement dans l'Internet. Cette dernière catégorie est celle que nous avons décrite comme la plus compliquée.

Les difficultés mentionnées ci-dessus sont à l'origine de l'abondance de gallicismes dans les langues du reste des pays producteurs du vin en raison du *leadership* français dans le domaine vitivinicole.

Pour clore cette section, nous ferons référence à un autre document qui illustre la recherche du parcours jusqu'en Espagne, à travers la traduction, de la nouvelle science, l'Art de faire le vin, (œnologie) née en France et qui entraîne l'apparition d'un vocabulaire technique en espagnol du vin entre 1786 et 1845. Les dates correspondent respectivement à l'arrivée du premier texte incluant les nouvelles connaissances œnologiques et au moment de sa pleine incorporation (Ibáñez Rodríguez 2017).

Outre la création de gallicismes par la nouvelle science, parmi lesquels *enología*, *enologista* o *vinificación*, cette dynamique conduit à générer indirectement dans l'espagnol du vin de nouvelles voix propres ou néologismes internes. Ceux-ci surgissent généralement en dotant d'usages spécialisés à des mots communs. L'apparition de termes nouveaux provoque l'émergence de plusieurs phénomènes. Nous soulignons deux parmi eux : le doublé culte/traditionnel ou la cohabitation des nouvelles voix avec les traditionnelles jusqu'à ce que l'on parvienne à reléguer ces dernières au domaine oral et local ; l'inflation terminologique, c'est-à-dire l'existence de différentes dénominations pour un même concept. Au cours du processus de maturation des concepts que nous avons mentionné ci-dessus, il y a parfois des changements sémantiques, des hésitations orthographiques ou des rivalités terminologiques.

Passons, donc à l'analyse des textes. Nous avons constaté que l'auteur n'a pas resté très fidèle à la (VOfr.) lors de la traduction, disons qu'il a été imprécis à certains égards.

Nous allons analyser les textes en mettant l'accent sur deux aspects : la terminologie vitivinicole utilisée et les techniques de traduction suivant la classification de la traductologie (Hurtado Albir 2016). Elle présente dix-huit catégories dans lesquelles ces techniques peuvent être divisées comme suit : Il existe cinq techniques considérées comme plus typiques de la traduction littéraire (adaptation, amplification linguistique, compensation, élimination et l'emprunt). D'autre part, nous avons treize techniques à utiliser dans tout type de texte (amplification, calque, compréhension linguistique, création discursive, description, équivalent inventé, généralisation, modulation, particularisation, substitution, traduction littérale, transposition et variation).

3.2. Éléments non-verbaux: Conventions typographiques

L'une des fonctions les plus importantes du texte italique est de souligner l'utilisation des emprunts linguistiques, afin que le lecteur identifie ce mot comme étranger par rapport au reste du texte. Les emprunts, dans les deux versions, sont parfois en italique et d'autres non. Il en va de même pour les caractères en gras. Ce procédé arbitraire peut être étendu à l'accentuation dans (Vesp.). Nous avons détecté un certain abus de l'utilisation des points de suspension. Nous estimons que ces aspects peuvent être améliorés par une révision ultérieure et un peu plus de temps consacré à la traduction.

3.3 L'aspect lexical

Nous sommes conscients que cette partie de l'analyse des textes en détail est la principale en particulier parce que le site web *Bodega Villa d'Orta* contient une large terminologie couvrant les différents processus d'élaboration du vin. Il y en a d'autres qui appartiennent à d'autres domaines, on a déjà vu comme le site est interdisciplinaire.

Nous allons, de toute façon, commencer avec les concepts du domaine vitivinicole.

Ils sont très nombreux car il comprend les connaissances relatives à la vigne (*viti-*), et à son étude et à sa culture, ainsi qu'au vin (*-vini-*) et à son élaboration ainsi que leur étude. Par conséquent, nous voyons que la structure conceptuelle du domaine vitivinicole est double : elle concerne la vigne, d'une part, et le vin, d'autre part. Les deux sous-domaines, viticole et vinicole constituent en fait des sous-ensembles bien différenciés même si à première vue peuvent sembler identiques (Ibáñez Rodríguez 2014)².

Le tableau suivant vient clarifier l'organisation du domaine vitivinicole qu'il vient d'établir.

Le domaine vitivinicole : termes français et espagnols dénotant les principaux concepts

	Sous-domaine viticole <i>terme français / terme espagnol</i>	Sous-domaine vinicole <i>terme français / terme espagnol</i>
Objets	<i>vigne / vid</i>	<i>vin / vino</i>
Disciplines	<i>ampélogie / ampelología</i> <i>ampélographie / ampelografía</i>	<i>œnologie / enología</i> <i>œnographie / enografía</i>
Espaces	<i>vigne / viña</i>	<i>cave / bodega</i>
Agents	<i>viticulteur / viticultor</i>	<i>caviste / bodeguero</i>
Activités	<i>viticulture / viticultura</i>	<i>viniculture / vinicultura</i>

* Ce symbole indique qu'il s'agit d'un concept en voie de consolidation dans le DVV.

Source: Ibáñez Rodríguez

La plupart des termes du tableau sont équivalentes dans les deux langues selon M. Ibáñez, mais il y a une exception, « vigne » : tandis qu'en français ce terme désigne soit la plante (l'objet) soit l'espace, le terrain planté de vignes, en espagnol, on distingue la plante (*vid*) et le terrain planté de vignes (*viña*).

Cépage selon (Margeon 2018) : Dans le monde il y a plus de 1.000 espèces répertoriées, seulement une cinquantaine sont communément utilisés en France. L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) détient une collection importante visant à améliorer les cépages existants, créer de nouvelles variétés et conserver le patrimoine

² Les réseaux conceptuels espagnol et français dans le domaine vitivinicole nous les trouverons dans les annexes.

pour éviter que fléaux come le phylloxéra déciment les vignobles de la planète à nouveau.

Chaque région vitivinicole française ou espagnole a ses cépages (Ibáñez Rodríguez 2014). Nous venons de savoir combien de variétés sont communes en France, parmi elles : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, pinot noir, chardonnay, etc. Les cépages d'Espagne : *garnacha*, *tempranillo*, *viura*, *malvasía*, *albilla*, *verdejo*, etc.

Les cépages constituent des entités conceptuelles différentes qui ont leur dénomination propre dans chaque langue. S'il n'y pas de terme dans la langue d'arrivée, le traducteur est alors obligé de recourir à l'emprunt. Il n'y a qu'un seul cas, à notre connaissance, où l'équivalence est possible : grenache, en espagnol, *garnacha*.

Un autre cas de variabilité conceptuelle est le concept vendange (*vendimia*). Nous sommes dans la sphère des activités : en France le terme désigne l'action de récolter et l'objet de la récolte (le raisin) ; en espagnol, seulement l'action.

À propos du terme cave, *bodega* en espagnol : de nos jours, ce terme est plus large qu'avant, c'est-à-dire, il est le lieu où l'on fait du vin et aussi un espace polyvalent générateur des revenus grâce à la programmation de différentes activités (visites touristiques, cours de dégustation, etc.)

Quant aux termes du processus de vieillissement, on trouve des différences. Par exemple, le terme *Crianza* correspond au processus de vieillissement du vin. Il s'agit d'un terme polysémique dans le domaine vitivinicole en espagnol puisqu'il désigne aussi une des catégories du vin de garde, *vino de guarda* (Falcó Fernández de Córdova 2002) (*crianza*, *reserva*, *gran reserva*). Ce classement, en Espagne, est généralisé pour tous les vins ayant le label *denominación de origen* (DO).

En France ils ont le vin jeune (primeur) (*vino joven [del año]*) et le vin de garde (élevé) (*vino de crianza [criado]*). Cela n’empêche que chaque région ou appellation d’origine contrôlée (AOC), ait son classement.

3.3.1 Le choix du lexique

Après cette introduction sur les concepts du domaine vitivinicole, il est temps de vérifier si le choix des termes lors de la traduction a été correct ou si des erreurs ont été commises. Ces termes sont les plus nombreux et ceux qui ont le plus de poids spécifique dans ce travail, bien sûr. Il y a des termes d’autres domaines que nous analyserons également, mais ce sera plus tard. Tout d’abord, un même terme dans (VOfr.) répété plusieurs fois tout au long du texte, peut être reflété dans le texte (Vesp.) avec une autre acception à la suite du choix de l’auteur, fruit du contexte, placement ou tout autre raison de ne pas abonder dans la répétition et opter pour un synonyme qui va enrichir et alléger le texte dans la langue de destination.

Correspondance des termes du domaine vitivinicole dans les textes³

VOfr.	Vesp.
vignoble	viñedo/viña
vignes	viñedos/viñas/plantas
parcelles	Viñas
terroir	Tierras
cultiver la vigne/les raisins	cultivar el vino/las uvas
la culture de la vigne	el cultivo de las viñas
sols à vignes	suelos de los viñedos
vins /crus	Vinos
vins fins	vinos finos
vins jeunes	vinos jóvenes
<i>vinos de Crianza</i>	vinos de crianza
vigneron	-----
viticulteur	productor de vino
d’un seul tenant	de una sola propiedad
vin mousseux	vino espumoso
vins Cavas	Cava

³ N.B. Toutes les définitions des mots en français ont été tirées du Dictionnaire *Le Robert de poche 2010*, tandis que ceux bilingues du *Diccionario Manual francés-español español-francés* Vox (1982).

bouquet	<i>Bouquet</i>
barrique / fût de chêne	barrica de roble
Brut Nature/Brut	<i>Brut Nature/Brut</i>
Dégorgé	Degollado
assemblages	<i>assamblages/coupages</i>
vins locaux	vinos de la zona
vins rouges	vinos tintos
la culture du vin	la cultura del vino
la route des vins	la ruta del vino
négoce du vin	comercio/comercialización del/de vino
viticulture biologique/agrobiologique	viticultura ecológica
activité viticole	actividad vitivinícola
Grenache/Garnacha	Garnacha
cépage/varieté	variedad/uva
grands cruz	grandes añadas
vendanges	Cosecha
année /date de récolte ou millésime	año/fecha de la cosecha/ vendimia

Vignoble. La phrase « Bodega Villa d'Orta c'est aussi un vignoble⁴ de 50 hectares de vignes⁵ certifiées agrobiologiques. » (VOfr.), est traduite par “Bodega Villa d'Orta es también un viñedo de 50 hectáreas de viñedos ecológicos certificados. » (Vesp.) Nous constatons dans les textes que les deux termes « vignoble » et « vignes » ont été traduits par *viñedo* (Vesp.), faisant référence au lieu, bien que l’auteur aurait pu choisir l’autre acception du terme « vigne », la plante, l’objet. Dans les textes il fait aussi référence à « vignoble » comme ensemble de vignes d’une région « Le vignoble de *Somontano* », « vignoble de Bordeaux », ou d’un pays « les vignobles de France ».

Terroir⁶. D’après (Margeon 2018), le terroir est un espace géographique concret et précis caractérisé par une géologie unique, une exposition définie, une climatologie ainsi qu’une hydrologie adaptées. En espagnol, le terme correspondant est *terruño*⁷, qui a plusieurs acceptions. Dans les textes nous constatons qu’il s’agit d’un terrain qui doit réunir les conditions appropriées pour la culture de la vigne (et ainsi pouvoir continuer son métier): «...un Français...cherchant un terroir fertile pour y cultiver la vigne

⁴ vignoble n.m. Synonymes : vigne ; clos

Plantation de vignes. — Ensemble de vignes (d'une région, d'un pays). Le vignoble français, italien.

⁵ vigne n. f. 2 Plantation de vignes. → vignoble. Clos n.m. 2 Vignoble.

⁶ Terroir n.m. 1 Région rurale. *Accent du terroir*. 2 Terres d’une région fournissant un produit agricole caractéristique.

Terroir m. *terruño*.

⁷ Terruño m. Motte (de terre). 2 Terroir. 3 Pays natal.

s'amène à Barbastro » «...un agricultor de la region de Burdeos emigra a Barbastro en busca de tierras fertiles para cultivar el vino...”

Culture. Le terme «culture» est polysémique, c'est-à-dire, dispose de plusieurs sens que nous voyons reflétés dans les textes : d'abord « La culture de la vigne » faisant référence à l'action de cultiver la terre, (*cultivo de las viñas*), et « La culture du vin » comme ensemble des connaissances acquises dans un domaine, (*la cultura del vino*).

Vins fins. En ce qui concerne ce terme, il peut prêter à confusion en le traduisant en espagnol pour plusieurs raisons : La première et la plus importante est que pour les espagnols, un vin fin est un vin élaboré avec du raisin Palomino provenant du cadre des vins de Jerez et soumis à un temps de vieillissement biologique par la méthode de *solera* et *criadera*. S'il a été élevé à Sanlúcar de Barrameda, il sera étiqueté sous la *D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda* et s'il a été élevé dans une cave à Jerez, il sera protégé sous la *D.O. Jerez. (Fino)*⁸

Dans les textes (VOfr.), vins fins apparaît à plusieurs reprises dans un tout autre sens que celui que nous venons de commenter puisqu'il fait référence à une caractéristique du vin, à sa qualité.⁹ En espagnol, l'adjectif *fino* est souvent associé à délicat, subtil, bien qu'il ait aussi cette acception quand on parle d'un produit de meilleure qualité ou de classe supérieure, plus raffiné.

Selon (Sierra Soriano and Mogorrón Huerta 2003), la terminologie communautaire (UE) distingue, outre les vins de table (*vinos de mesa*) et les vins du pays (*vinos de la tierra*), « des vins de qualité produits dans des régions déterminées (VQPRD) » qui correspondent en Espagne « a los vinos de denominación de origen calificada (D.O.) » et en France « aux vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) ». Cette marque, identifiant les meilleurs vins, apparaît sur l'étiquette, en plus d'autres indications telles que : grand cru/*vinos finos*. C'est peut-être la raison pour laquelle nous avons trouvé la phrase suivante dans le texte (VOfr.) « Les vins fins sont associés à une appellation », mais pour arriver à comprendre la (Vesp.) “*Los vinos finos están relacionados con su nombre* » » il nous faut déduire que le traducteur a choisi un autre synonyme

⁸ <https://www.decantalo.com/es/es/blog/manzanilla-y-fino-diferencias-y-similitudes-n522>

⁹ Fin, fine (adj.) Qui est de la meilleure qualité : Vins fins- Eau de -vie fine

Fin (qualité): tout vin de qualité, harmonieux et délicat qui jouit d'une supériorité évidente.

d'appellation (*nombre* au lieu de *denominación*). S'il n'avait pas omis « d'origine » dans la (VOfr.), ce non-sens aurait été évité.

Nous avons un autre exemple :

« D'autres vins fins jouissent d'appellations particulières, d'ailleurs généralement liées à une Appellation d'Origine » Dans ce cas, nous n'avons pas le doute précédent. Par contre, dans la (Vesp.) le traducteur a omis *finos* et ce fait provoque un changement de sens. "Otros vinos disfrutan de nombres especiales, por otra parte generalmente unidos a una Denominación de Origen."

Vins jeunes. En ce qui concerne « vins jeunes », le terme est bien traduit mais, on a quelques précisions à faire. « Les vins jeunes (*Joven*) sont des vins à consommer au maximum dans les deux ou trois ans après la récolte. Ils sont élaborés pour être consommés jeune delà leur nom : **Joven** ». Dans les textes, en dehors de la répétition excessive du terme *joven* dans (VOfr.), on constate une amplification dans la (Vesp.) "Los vinos jóvenes (*Joven*) se consumen dentro de los dos o tres años siguientes a la cosecha. Están diseñados para ser consumidos en un plazo de tiempo relativamente corto, de ahí su nombre: **joven**."

Nous ajouterons encore un peu plus au concept jeune car il n'est pas clair dans le texte : le vin est jeune en raison de son temps d'élevage faible ou nul, c'est son essence et la raison pour laquelle il est conseillé de le consommer rapidement. Les vin jeunes sont les *vinos de cosechero* d'Espagne ou le Beaujolais Nouveau français (Falcó Fernández de Córdova 2002).

Le texte (VOfr.) continue « À côté des vins jeunes sont classés les *vinos de Crianza*, nos vins élevés en barriques de chêne, ou *envejecidos*, qui signifie « vieillis ». Il y a une élision (Vesp.) et il y a aussi un changement dans la présentation des éléments : "El siguiente paso tras los vinos jóvenes, los vinos de crianza: nuestros vinos criados en barrica de roble." Dans la (Vofr.) nous avons l'impression d'avoir un autre type de vins, une énumération, tandis que dans la (Vesp.) nous avons une liste qui suit un ordre temporel, selon mon point de vue.

Le terme **vigneron**¹⁰, même si dans le texte n'a pas de traduction, en espagnol est *viñador*¹¹. Nous trouvons que, le terme viticulteur, la profession d'Alain Bellemare, a été traduit par producteur du vin, plus dans le sens de faire le vin, au lieu de *viticultor*.

« **D'un seul tenant**¹² » : Cette expression, qui en français, tout comme en espagnol, signifie d'une seule pièce, a été traduite par *de una sola propiedad*, non pas comme un terrain, une surface de terre continue, mais avec le sens de possession.

Dans les textes, nous avons trouvé des emprunts. L'emprunt est un procédé de traduction consistant à utiliser un mot ou expression du texte source dans le texte cible. Ces mots se notent généralement en italiques. Il s'agit de reproduire telle quelle une expression du texte original. Vu sous cet angle, cela ne semble pas être une traduction à proprement parler.

Une autre technique de traduction, le calque : Quand un traducteur crée ou utilise un néologisme dans la langue cible en adoptant la structure de la langue source.

Nous avons quelques exemples :

« Les vins rouges sont des vins qui ont du corps, beaucoup de bouquet et qui sont fruités. Les productions à partir du Cabernet Sauvignon, du Merlot et du Tempranillo sont remarquables de qualité tant pour les vins jeunes que pour les vins vieillis en barriques ».

Voici la (Vesp.) dans laquelle on distingue *bouquet* (emprunt) et *barrica* (calque) :

“Los vinos tintos son vinos con cuerpo, muy afrutados y de gran bouquet. Producciones de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo son notables tanto por la calidad de los vinos jóvenes como de los vinos envejecidos en barricas”

Les deux paragraphes qui font référence au Cava, contiennent plusieurs emprunts lors de la classification de celui-ci en ce qui concerne le niveau de sucre résiduel qu'il contient :

¹⁰ Vigneron, onne. Personne qui cultive la vigne, fait le vin → viticulteur

¹¹ Vigneron, onne s. Viñador, viticultor

¹² Tenant, n.m. 3 (choses) D'UN SEUL TENANT d'une seule pièce.

« Notre Cava (*D.O Cava*) est un vin mousseux *RESERVA* de type BRUT NATURE, c'est à dire un vin mousseux méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) sans sucre résiduel (*Brut Nature*). » La (Vesp.): “Nuestra Cava (DO Cava) es un vino espumoso tipo **RESERVA BRUT NATURE**, es decir, un vino espumoso (segunda fermentación) sin azúcar residual (brut Nature).”

« Les vins Cava peuvent être Blanc ou Rosé (*rosado*), et sont offerts au public avec plusieurs de niveaux de sucre résiduel : Brut Nature (le plus sec), Brut (très sec), *Seco* (sec), *Semi-seco* (demi sec) et *Dulce* (doux)... Ils font habituellement 11,5% alc./vol. La (Vesp.): “Los cava pueden ser blancos o rosados y se ofrecen al público con varios niveles de azúcar residual: Brut Nature, Brut, Seco, y Dulce ...” Dans cette (Vesp.) Nous observons l'utilisation d'une autre technique, l'élision, car le traducteur a omis l'énumération des différents types de cava en raison des niveaux du sucre résiduel et le pourcentage d'alcool.

Les termes assemblage et coupage sont deux autres exemples d'emprunt :

« Cépage d'assemblage en Espagne, il apporte rondeur et tanins souples à l'austérité du cabernet sauvignon jeune. On le retrouve dans la plupart des assemblages de vins jeunes (*Tinto joven*) de la région de Barbastro » “Variedad para assamblages en España, que aporta redondez de taninos y dulzura a la austeridad del cabernet sauvignon. Se encuentra en la mayoría de los coupages de los vinos jóvenes (Tinto Joven) de la Región de Barbastro.”

« Le *Reserva* doit rester au minimum 12 mois en cave avant d'avoir été dégorgé et libéré de son dépôt. » “El Reserva debe permanecer por lo menos 12 meses en la bodega antes de efectuar el degollado.” Ici on constate une élision: dans la (VOfr.) le traducteur ajoute l'explication du terme technique dégorgé car nous savons que le contenu du site web est disponible pour le public en générale, mais dans la (Vesp.) il n'y a plus d'explication, le texte prend une allure plus technique, pour les professionnels.

Correspondance des termes du domaine gastronomique et service du vin

VOfr.	Vesp.
<i>tapas</i>	platos
jaune paille	amarillos pálidos/paja
narine	aroma
en bouche	al paladar/en la boca/en boca
mets	guisos
convives	consumidor
invités	comensales/invitados
sel régulier	« normal »
sel de finition	sal de « remate »
sel ordinaire	sal ordinaria
relève	adereza
flocons	trozos/copos

Tapas. Il nous semble un peu étonnant, étant donné qu’il s’agit d’un concept connu des touristes de la moitié du monde, le fait d’avoir utilisé *tapas* dans la (VOfr.) et puis, dans la (Vesp.), avoir choisi un terme plus général : *platos*. Outre la généralisation, il y a une perte de sens évidente et inutile. « ...de même que la gastronomie locale ; plus de 100 *tapas*¹³ différents à déguster. » “...así como la gastronomía local: más de 100 platos diferentes...” D’après ce que nous venons de constater dans le dictionnaire, le terme *tapas* est, alors, un emprunt mais dans le sens inverse (esp-fr.).

Le terme **mets**¹⁴ est plus adéquat si on parle de *platos*¹⁵ : « On l'utilise aussi directement dans la casserole lors de la cuisson de nos mets préférés. » “También directamente en la cazuela en nuestros guisos preferidos. ”

Lors de la dégustation d’un vin, presque un rituel très sophistiqué de nos jours, les professionnels arrivent à jouer avec les mots de façon à leur fournir d’une nouvelle signification capable de créer sensations presque réelles et en même temps, faciles à imaginer pour le lecteur ou le public qui écoute leur avis d’expert. C’est pour cela que

¹³ Tapas n.f.pl. Assortiment de petites entrées variées, à l’espagnole.

¹⁴ Mets m. Plato, manjar.

¹⁵ Guiso: Plat, mets.

(Negro Alousque 2013) écrit à propos du langage du vin qui est doté d'une grande charge métaphorique. Elle continue en disant que la description du vin est basée sur quatre métaphores conceptuelles: Le vin est un être vivant, le vin est un objet, le vin est un tissu, le vin est un aliment. Dans nos textes, nous avons trouvé deux exemples :

« ...avec un goût subtil et une narine caramélisée... » “... y adquiera un gusto sutil y un aroma caramelizado...”

En bouche : Le terme est utilisé pour se référer à l'un des moments de la dégustation, après l'analyse visuelle et olfactive, il convient de goûter le vin. En espagnol, on dit *en boca*, un calque. « En bouche, il est très doux, légèrement poivré. »

Convives et invités sont des synonymes tout comme *comensales*, *invitados*, les invités au repas. « On utilise habituellement le sel fin à table, pour permettre aux invités d'ajuster... » “Se utiliza habitualmente en la mesa. Permite a los comensales ajustar...”

« ...qui saura plaire à tous vos convives. » “que complacerá al consumidor.” Voici une autre généralisation en traduisant le terme convives par *consumidor* (consommateur), qui peut se référer à presque n'importe qui.

Flocons (de neige, de sel) a été traduit comme *trozo*, encore une généralisation. Plus approprié aurait été *copo*, terme associé à la couleur blanche et à quelque chose légère et subtil. « "Que sont ces beaux flocons rubis intense au milieu de la table?" » “...qué son esos trozos de color rubí intenso que hay en la mesa...”

3.3.2 Les noms propres

En dehors de l'utilisation des majuscules¹⁶, nous allons observer comment le rédacteur des textes aborde les noms propres. Il y a trois options selon les théories de Michel Ballard (Ballard 2001): la préservation du nom propre dans sa forme étrangère, la traduction du nom propre dans la langue cible, ou les assimiler moyennant l'adaptation de sa forme graphique ou phonique.

¹⁶ <https://www.lalanguefrancaise.com/general/guide-complet-usage-majuscules-francais/>

VOfr.

Alain Bellemare

Ana / Tonio Cañellas

Vesp.*Alain Bellemare*

Ana / José Antonio Cañellas

« Alain Bellemare, viticulteur originaire de Montréal, Québec, achète en 2011 près de 30 hectares de vignes certifiées écologiques » “Alain Bellemare, productor de vino de origen montreal, compro cerca de 30 hectareas de viñas organicas certificadas en el año 2011.”

Dans ce premier exemple, le nom propre est préservé. Nous profitons pour mentionner le changement dans la (Vesp) entre le lieu de naissance et la province qui sont dans la (VOfr.) et le gentilé.

Même option pour le deuxième exemple, préservation du nom dans sa langue (l'espagnol). Le traducteur a aussi utilisé un surnom affectueux dans (VOfr.) au lieu de son prenom. « En 2012, il fait la rencontre d'Ana et Tonio Cañellas, lesquels possèdent une petite Bodega familiale et 7,5 hectares de vignes sur la route de Barbastro – Alquézar » “Un año despues, conoce a Ana y Jose Antonio Cañellas, dueños de una pequeña bodega familiar de 7.5 hectareas de viñas en el camino Barbastro-Alquezar”

Nous employons majuscule en (VOfr.) pour les noms d'habitants les noms de peuples ou d'habitants prennent toujours une majuscule. Exemple : les Canadiens, Montréalais. En espagnol, les gentilés ne portent pas de majuscule.

VOfr.	Vesp.
Français	Francés
Montréalais	Montreales
Bordelais	de Burdeos
Aragonais/ses	Aragonés

« Villa d'Orta c'est l'association d'un Montréalais d'origine et de deux familles Aragonaises; le mariage de deux cultures séparées par l'océan Atlantique: le Québec et l'Aragon. » La (Vesp.) “Villa d'Orta es una sociedad de un montreal y de dos familias

de Aragon, España; la union de dos culturas separadas por el Oceano Atlantico: Quebec y Aragon, Canada y España.” Nous constatons que l’auteur ajoute les noms des deux pays pour rendre le texte plus clair ou renforcer l’idée de deux cultures lointaines.

Il nous semble étonnant le fait de ne pas avoir traduit Bordelais, comme il a fait avec le reste. D’autant plus étant donné que dans *La viticulture biologique* il a mentionné la bouillie bordelaise, qui a traduit par *caldo bordelés*.

Les cépages¹⁷ : Quant aux noms de cépages (variétés de plants de vigne cultivée), ils s’écrivent avec une minuscule initiale. Cette règle ne s’applique pas dans le cas d’espèce puisque, tout au long du texte, les cépages figurent, à quelques rares exceptions près, en majuscule. Même si nous avons déjà mentionné auparavant que les cépages ont leur dénomination propre dans chaque langue et que le traducteur a recours à l’emprunt, à l’exception de grenache, *garnacha* en espagnol, nous constatons, que dans les textes il prend les deux options (il écrit le terme en espagnol ou en français).

« La région SOMONTANO est caractérisée par une tradition viti-vinicole et des cépages qui lui sont propres. Pour les cépages blancs on trouve le Macabeo, la Garnacha blanca, l’Alcañón, mais également le Chardonnay et le Gewürztraminer ». “La región SOMONTANO se caracteriza por una larga tradición vitivinícola con variedades de vid que le son propias. Para las variedades de uva blanca encontramos el Macabeo, la Garnacha blanca, la Alcañón, pero también la Chardonnay y Gewürztraminer, la Riesling...”

Vins et spiritueux : Les noms de vins et de spiritueux qui sont, à l’origine, des noms géographiques ne prennent pas la majuscule. On peut toutefois utiliser le nom d’un lieu pour indiquer la provenance d’un produit. Dans ce cas, le nom du lieu s’écrit avec une majuscule initiale.

Par exemple, cava, nous devons l’écrire en majuscule quand nous parlons de la *D.O Cava*, alors que pour mentionner le type de vin nous devons l’écrire avec minuscule initiale.

¹⁷ http://bdl.oqlf.gouv.qc.ca/bdl/gabarit_bdl.asp?id=1276

Le nom du domaine ou de la propriété d'un vin, lui, s'écrit avec une majuscule initiale, puisqu'on l'assimile à une marque, comme *Bodega Villa d'Orta*

3.3.3 Les toponymes

VOfr.	Vesp.
<i>Huesca.</i>	Huesca
<i>Barcelona.</i>	Barcelona
-----	Madrid
l'Aragon	Aragón
<i>Navarra</i> (Navarre)	Navarra
<i>Catalunya</i> - Catalogne	Cataluña
Bordeaux	Burdeos
Toulouse	<i>Toulouse</i>
-----	<i>Lannemezan</i>
Languedoc-Rousillon	<i>Languedoc</i> -Rosellón
Espagne	España
France	Francia
Canada	Canada
Québec	Quebec
Montréal	Montreal
Belgique	Bélgica
Portugal	Portugal
Allemagne	Alemania
États-Unis	Estados Unidos
Pyrenées	Pirineos
océan Atlantique	Océano Atlántico
mer Méditerranée	mar Mediterráneo
le lac	el lago (de El Grado)
<i>Sierra de Guara</i>	Sierra de Guara
Sierra et les Canyons de Guara	Sierra y los Cañones de Guara
le site	el sitio de San Julián

En général, l'auteur a traduit le terme français figurant dans la (VOfr.) à l'espagnol en (Vesp.). Nous citerons des cas particuliers :

Tandis que les villes de *Huesca* et *Madrid* conservent leur graphie espagnole en français, *Barcelona* elle change, mais cela ne se reflète pas dans le texte (VOfr.)

Les communautés autonomes : *Cataluña*¹⁸ et *Navarra*¹⁹, figurent dans la (VOfr.) en deux langues : espagnol et français (*Navarra*, Navarre) et en *catalán* et français (*Catalunya*, Catalogne). Le cas de l'Aragon²⁰ : figure dans la langue correspondant à chaque version.

« Les vins élaborés avec ces raisins en Catalunya sont habituellement légers et faibles en alcool... Idéal pour les Cavas! » “Los vinos elaborados con estas uvas en Cataluña son generalmente ligeros y de baja graduación alcohólica... ¡Ideales para Cavas!”

Un exemple hybride est celui du Languedoc-Rousillon (VOfr.) qui devient Languedoc-Rosellón (Vesp.). Toulouse (VOfr.) devrait figurer dans la (Vesp.) sous le nom de Tolosa.

« Le **Merlot** est un cépage de cuve noir français. Utilisé traditionnellement dans le Bordelais, ses qualités lui ont permis de gagner le vignoble du sud-ouest de la France, du Languedoc-Roussillon et du SOMONTANO. » “El Merlot es una variedad de vino tinto francés. Tradicionalmente utilizado en Burdeos, sus cualidades le han permitido ganar los viñedos del suroeste de Francia, Languedoc-Rosellón y SOMONTANO.”

Le traducteur n'est pas aussi versé dans le lexique d'autres domaines de la connaissance et cela se remarque. Voyons quelques exemples.

La terminologie de nature administrative. Nos pays, l'Espagne et le Canada, (s'il s'agissait de la France, il en irait de même), ont une structure très différente en termes de division territoriale. Cela complique considérablement la tâche de traduction car il n'existe pas toujours de termes équivalents. La situation s'aggrave au moment où nous devons entamer la recherche des termes ou des concepts spécialisés.

L'État espagnol s'organise territorialement en *municipios*, *provincias* et *Comunidades Autónomas*. Il y a d'autres comme *comarcas* : la *comarca* est une entité administrative à l'intérieur de la *provincia* comprenant plusieurs *pueblos*. Leurs dimensions sont

¹⁸ la Catalogne, en catalan Catalunya, en espagnol Cataluña. Communauté autonome et région historique du nord-est de l'Espagne

¹⁹ la Navarre, en espagnol Navarra. Communauté autonome d'Espagne.

²⁰ l'Aragon n. m. en espagnol Aragón. Ancien royaume du nord-est de l'Espagne, aujourd'hui Communauté autonome.

variables, mais tendent à coïncider avec une région naturelle qui partage non seulement des caractéristiques physiques (orographie, hydrographie, climat, végétation, sols), mais aussi humaines (démographie, usages économiques, logement rural, urbanisme) et historiques, tous déterminants de leur paysage géographique.²¹

L'auteur a remplacé le terme correct, *Comunidad autónoma*, qui correspond à l'Aragon, par celui de région (Vesp.). De même, dans la VOfr., le terme est région. Il y a eu là un anachronisme puisque l'Aragon avant 1978, date de la promulgation de la dernière Constitution espagnole, était l'une des régions d'Espagne. Le terme est maintenant devenu obsolète dans cette acception.

« Bodega Villa d'Orta, S.L est une société établie dans l'Aragon, une région du nord de l'Espagne, dans la province de Huesca. » “Bodega Villa d'Orta, SL es una empresa establecida en Aragón, una región del norte de España, en la provincia de Huesca.”

Avec le concept de *comarca*, défini ci-dessus, l'auteur ajoute « canton »²² entre parenthèse dans la (VOfr.) comme il a fait, avec un certain nombre de termes tout au long du texte. Dans la (Vesp.) il n'y a pas de traduction.

Si on parle de géographie, il y a des différences entre les deux versions sur les limites de la Communauté autonome d'Aragon. En plus, il y a de l'ampliation linguistique.

« Le vignoble de Somontano est situé en Aragon, au nord-est de l'Espagne. L'Aragon est limité au nord par la Navarre (Navarre), à l'est par la Catalunya (Catalogne). Le vignoble est localisé dans la Province de Huesca et la ville principale est Barbastro autour de laquelle sont cultivées les vignes, essentiellement dans la Comarca (le Canton) de Somontano. »

“El viñedo del Somontano se encuentra en Aragón, el noreste de España. Aragón limita al norte con Francia, separados por los pirineos; al este con Cataluña y al noroeste con Navarra. El viñedo está situado en la provincia de Huesca y Barbastro es la ciudad principal alrededor del cual las viñas se cultivan.”

²¹<https://www.ecured.cu/Comarca>; <https://dle.rae.es/comarca>

²² Canton n.m. III (au Canada) Division cadastrale.

3. 4 L'aspect syntaxique

On constate que l'auteur conserve très souvent la syntaxe française. Au lieu de transformer les phrases en espagnol, il maintient la structure de la phrase française. Cette procédure donne lieu à des expressions peu naturelles et parfois même rares, dû à l'ordre des mots. Dans d'autres cas, il faudrait traduire les phrases plus librement, vu que la traduction littérale, mot par mot donne lieu à des phrases artificielles, que nous, espagnols, ne dirions jamais. Les collocations inhabituelles sont aussi courantes lors de la traduction et collaborent aussi à donner un aspect peu naturelle aux textes.

Citons plusieurs exemples.

« Comme il ne pleut guère souvent, la plupart des vignobles de SOMONTANO sont irrigués par l'eau provenant de la fonte des glaciers des Pyrénées » “Como no llueve muy a menudo, la mayoría de los viñedos pueden ser regados con agua procedente de los glaciares pirenaicos”.

« Chez nous, le *Comité Aragonés de Agricultura Ecológica* exige... de même que des visites à l'improviste en tout temps dans le vignoble. » “En nuestro caso, el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica efectúa controles... así como visitas sin previo aviso en cualquier momento en el viñedo.” L'ordre des mots est différent dans les deux langues, il faudrait les changer rendre le texte (Vesp.) plus naturel.

« un Français de la région de Bordeaux ayant perdu son vignoble à l'insecte ravageur et cherchant un terroir fertile pour y cultiver la vigne s'amène à Barbastro, au pied des Pyrénées, dans l'Aragon espagnol. » “un agricultor de la region de Burdeos emigra a Barbastro, a los pies de los Pirineos en la region española de Aragon, en busca de tierras fertiles para cultivar el vino despues de haber perdido su viña producto de las pestes.”

« Il emporte avec lui son savoir-faire et ses cépages français » “El tomo su conocimiento y sus variedades de vino consigo.”

« Laluega, là ou la production par hectare est plus importante, car la terre est plus fertile et irriguée » “Laluega, donde la producción por hectárea es más importante, porque la tierra es más fértil y puede ser regada...”

L’usage des prépositions erronées ou l’utilisation inappropriée des connecteurs favorisent également un discours compliqué de comprendre. Il en va de même pour les faux amis, qui nous trahissent et provoquent le manque de compréhension tout en révélant notre manque de maîtrise de la langue de destin.

Nous avons trouvé quelques exemples :

Le terme « **assembler** » dans le paragraphe *Tempranillo*, quand il parle de coupages « Dans la région du Somontano, on l’assemble souvent avec le Cabernet Sauvignon et le Merlot » a été traduit par “En el Somontano se reúnen a menudo con Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.” Ici, nous avons l’impression que le traducteur a pris l’acception de réunion, d’assemblée au lieu de celle de mélange ou combinaison variétale (coupage, assemblage).

Le terme « **pâtes** » lorsque nous parlons de nourriture, du sel en concret. C’est un classique des touristes en voyage à l’étranger, dans un pays francophone, confondre le terme avec *paté*, et c’est exactement ce qui s’est passé dans la traduction.

« Utilisez-le avec modération sur les viandes pour les attendrir, les steaks, le poisson, les légumes, les pâtes... » “Utilícenla sobre las carnes, el pescado, las legumbres, los patés...”

Un autre exemple assez commun de faux ami est de confondre **largeur/large** (*ancho, grande, amplio*) avec longueur/longe (*largo*)

« Il s’agit d’un sel plus croquant que les autres ayant l’aspect de larges flocons de neige. » “Se extrae la costra superior de la capa cristalizada de sal, y tiene el aspecto de largos copos de nieve.”

Pour conclure, j'aurais aimé établir ou commenter les deux versions en référence à

« La gourmandise a ses raisons que seul la raison ne connaît pas! »²³ mais, malheureusement, l'auteur l'a omis dans la (Vesp.)

« Le cœur a ses raisons que la raison ne connaît point » est un aphorisme philosophique de Blaise Pascal issu de ses *Pensées*. Stylistiquement, ce fragment est une diaphore puisque les raisons et la raison sont à prendre dans deux sens différents.

L'antanaclase (ou la diaphore) est une figure de style par laquelle on utilise deux fois le même mot dans une phrase en lui donnant deux sens différents. Cette figure joue sur la polysémie d'un mot, c'est-à-dire sur le fait qu'un mot dispose de plusieurs sens.

4. Conclusions

Dans un travail de traduction, le texte littéraire est soumis à une analyse des éléments linguistiques, le traducteur doit, aussi, se mettre à la place de l'auteur pour essayer de deviner sa pensée et se mettre à sa place. La traduction est aussi le produit d'une série de choix effectués par le traducteur, influencé par des facteurs internes du texte (types de textes) ou externes : le public visé, entre autres. Le traducteur peut décider de respecter le texte d'origine ou l'adapter aux conventions de la langue d'arrivée, il est un professionnel et maîtrise les techniques. Ces prises de décision sont la raison de l'existence de traductions très différentes provenant d'un même texte.

Au début de ce travail, nous avons établi le profil du traducteur : un producteur de vin expérimenté, canadien, polyglotte, copropriétaire de la Bodega Villa d'Orta.

Nous avons également apporté l'avis d'un expert en la matière, Miguel Ibáñez Rodríguez, concernant la profession de traducteur et le développement de cette tâche par des profanes en la matière.

²³ <https://www.laculturegenerale.com/antanaclase-diaphore-definition-exemples/>

Il est temps de montrer les conclusions auxquelles nous sommes parvenus après l'analyse des textes : un texte original en français et sa traduction à l'espagnol.

Il y a un aspect objectif à prendre en compte, l'absence des termes correspondant aux technicités de la langue d'origine dans la langue d'arrivée. Nous devons également faire noter qu'il a traduit de sa langue maternelle vers une autre, qu'il connaît bien moins. À part cela les connaissances vitivinicoles d'Alain Bellemare ne se sont pas avérées suffisantes pour entreprendre la tâche de la traduction. Nous avons constaté des lacunes à différents niveaux :

Le fond. Nous venons de mentionner le niveau insuffisant de connaissances de l'auteur dans la langue d'arrivée, qui augmente dans d'autres domaines qui diffèrent du monde vitivinicole (administratif, géographique). Cet aspect peut être amélioré dans une certaine mesure grâce aux dictionnaires ou à la documentation spécialisée. Il dénote également un manque d'expérience dans la gestion des techniques de traduction. Si elles avaient été connues, le résultat aurait été plus satisfaisant.

La forme. Cet autre aspect nous semble le plus flagrant, car une révision ultérieure aurait pu éviter une suite d'erreurs de toutes sortes, notamment orthographiques. Il semble incroyable qu'à l'ère de l'informatique, on n'ait pas recours à des outils comme le correcteur, que nous avons tous à portée de main.

Du point de vue stylistique, même s'il s'agit d'un texte hybride combinant un vocabulaire spécialisé d'une part et d'autre part ouvert à tout type de client ou de consommateur potentiel, l'auteur est plutôt arbitraire dans le type de langage, il passe des détails techniques au langage familier avec une certaine légèreté. Le maintien de la structure de la phrase française et les faux amis rendent difficile la compréhension.

En d'autres termes, nous concluons nos observations en disant que la traduction est peu soignée pour toutes les raisons que nous venons d'exposer. Il est dommage qu'une vitrine ouverte au monde comme un site web ne soit pas traitée avec plus d'attention

puisque c'est d'elle que dépend, en grande partie, le succès des produits qui y sont exposés.

Nous avons constaté nous-mêmes, lors de la révision de la traduction en version espagnole, la difficulté d'entamer une traduction de ce type sans maîtriser le vocabulaire et les techniques qui impliquent d'être un professionnel en la matière.

5. Bibliographie

- Ballard, Michel. 2001. *Le nom propre en traduction*. Edited by OPHRYS. Paris.
- Dolz, Joaquim, et Roxane Gagnon. 2008. “Le genre du texte, un outil didactique pour développer le langage oral et écrit.” *Pratiques*.
<https://doi.org/10.4000/pratiques.1159>.
- Falcó Fernández de Córdova, Carlos Marqués de Griñón. 2002. *Entender de vino*. Edited by Martínez Roca. Barcelona.
- Hurtado Albir, Amparo. 2016. *Traducción y traductología: introducción a la traductología*. Madrid: Cátedra.
- Husianyia, Magali. 2013. “« Genre » ou « type » de discours ?” *Pratiques*.
<https://doi.org/10.4000/pratiques.3796>.
- Ibáñez Rodríguez, Miguel. 2014. “Le domaine vitivinicole en France et en Espagne : similitudes et variabilité conceptuelles.” *Meta*, 59 (1),198–221.
<https://doi.org/10.7202/1026477ar>.
- Margeon, Gérard. 2018. *Les 100 mots du vin*. Edited by PUF. 2eme ed. Vol. Coll. Que sais-je? Paris.
- Negro Alousque, Isabel. 2013. “El lenguaje del vino a través de las notas de cata y la publicidad.” *Revista Española de lingüística*.
- Sierra Soriano, Ascensión, et Pedro Mogorrón Huerta. 2003. “Quels termes pour parler de vin ? Étude contrastive français-espagnol.” In *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*, 2:591–603.

Sitographie

- <https://www.citeboomers.com/laventure-du-vin-avec-alain-bellemare-ici-et-en-espagne/>
- <https://www.decantalo.com/es/es/blog/manzanilla-y-fino-diferencias-y-similitudes-n522>
- <https://www.lalanguefrancaise.com/general/guide-complet-usage-majuscules-francais/>
- http://bdl.oqlf.gouv.qc.ca/bdl/gabarit_bdl.asp?id=1276
- <https://www.ecured.cu/Comarca>; <https://dle.rae.es/comarca>
- <https://www.laculturegenerale.com/antanaclase-diaphore-definition-exemples/>

ANNEXES

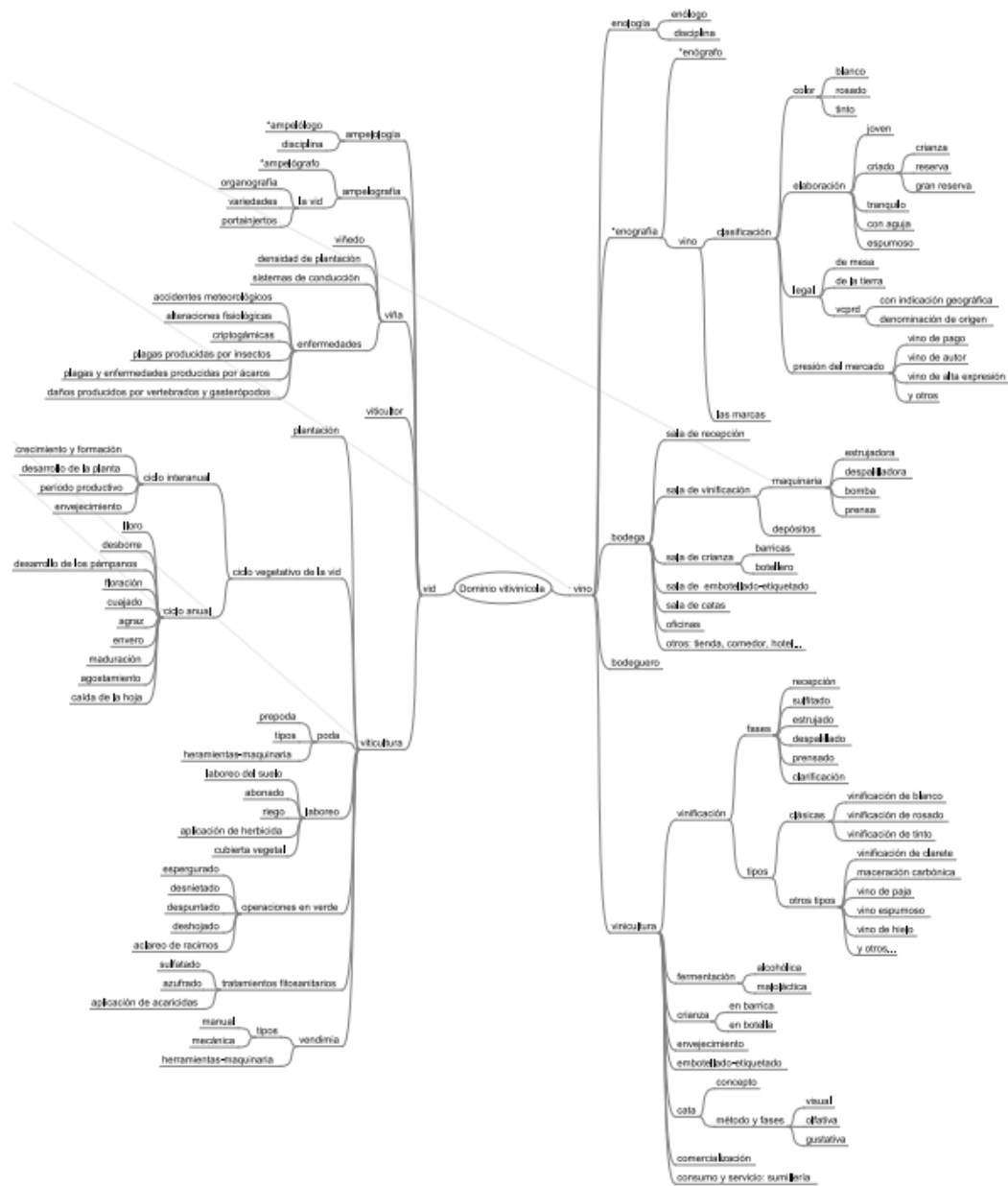
1. Les réseaux conceptuels espagnol et français

ANNEXES

Annexe 1 – Réseau conceptuel du domaine vitivinicole en français



Annexe 2 – Réseau conceptuel du domaine vitivinicole en espagnol



2. Le corpus: textes en français et espagnol

VO française

Bodega Villa d'Orta

Bodega Villa d'Orta, S.L est une société établie dans l'Aragon, une région du nord de l'Espagne, dans la province de Huesca. Le siège social de l'entreprise est situé à Barbastro, une ville comptant près de 18,000 habitants érigée sous les montagnes au pied des Pyrénées ; delà le nom de l'appellation d'origine des vins qui y sont produits :

D. O SOMONTANO (sous les montagnes).

Bodega Villa d'Orta c'est aussi un vignoble de 50 hectares de vignes certifiées agrobiologiques. Les parcelles de Cabernet Sauvignon, Merlot et Tempranillo furent plantées entre 1999 et 2000 à Laluega et à Barbuñales, deux pueblos situées dans un rayon d'une quinzaine de kilomètres de Barbastro.

Bodega Villa d'Orta se spécialise dans la production de raisins de haute qualité (on dit souvent que les raisins de Barbuñales sont parmi les meilleurs de la région), et dans le négoce du vin et des raisins. Nos vins sont élaborés principalement avec les cépages Cabernet Sauvignon et Merlot et sont élaborés et embouteillés à Huerta de Vero, un petit village du SOMONTANO situé à quelques kilomètres de la ville médiévale d'Alquézar.

Vins

Les vins fins sont associés à une appellation. Parmi ceux-ci, on distingue les vins jeunes: *vino joven*. Sur l'étiquette des vins jeunes, à côté du nom commercial figure le nom de l'appellation avec la mention *Denominación de Origen*, l'Appellation d'Origine. L'année de récolte ou millésime figure également sur la bouteille. Une contre-étiquette, apposée au *dos* de la bouteille, porte le sceau de l'Appellation d'Origine. Pour les vins certifiés agrobiologiques, une troisième étiquette est apposée au recto avec un numéro de production de même qu'un sceau du Conseil réglementant la bio. Chez nous, dans SOMONTANO, c'est **Le Comité Aragonés de Agricultura Ecológica** qui réglemente la BIO et certifie nos vins.

Les vins jeunes (*Joven*) sont des vins à consommer au maximum dans les deux ou trois ans après la récolte. Ils sont élaborés pour être consommés jeune, delà leur nom : **Joven**.

À côté des vins jeunes sont classés les *vinos de Crianza*, nos vins élevés en barriques de chêne, ou *envejecidos*, qui signifie « vieillis ». Ces vins *vieillis* sont traditionnellement classés en trois catégories, en fonction des conditions et des durées de vieillissement de chacun des vins. Il existe des réglementations générales

de base concernant ces prescriptions. Cependant, le *Consejo Regulador* de la D.O SOMONTANO, notre Conseil Régulateur, impose aux vigneron les conditions d'élevage et de vieillissement. Les producteurs peuvent également soumettre leurs produits à des durées de vieillissement plus longues encore. Sur l'étiquette de ces vins figurera, outre la date de récolte (millésime), le nom commercial du vin, le nom de l'appellation, le sceau de l'Appellation d'Origine (souvent sur la contre-étiquette) et l'une des mentions suivantes :

- **Crianza** : que l'on traduit par *vin élevé* (3 ans d'âge avec un minimum de 12 mois en fût de chêne et 2 années en bouteille).

- **Reserva** : en français « Reserve » (4 ans d'âge avec un minimum de 24 mois en fût de chêne et 2 années en bouteille).

- **Gran Reserva** : en français « Grande Réserve » (5 ans d'âge avec un minimum de 36 mois en fût de chêne et 2 années en bouteille).

D'autres vins fins jouissent d'appellations particulières, d'ailleurs généralement liées à une Appellation d'Origine. C'est le cas des Cavas, les vins mousseux espagnols, *Vinos Espumosos*, dont la plus grande part de la production porte le nom de Cava. La majorité de la production des Cavas est faite en Catalunya, non loin de Barcelona. Il existe néanmoins une petite production de vins mousseux commercialisée dans le reste de l'Espagne.

D.O. Cava

Notre Cava (*D.O Cava*) est un vin mousseux *RESERVA* de type *BRUT NATURE*, c'est à dire un vin mousseux méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille) sans sucre résiduel (*Brut Nature*). Le *Reserva* doit rester au minimum 12 mois en cave avant d'avoir été dégorgé et libéré de son dépôt. Les raisins utilisés pour la fabrication des Cavas en Catalogne sont habituellement : le Xarel.lo, le Macabeo et le Parellada. Les vins élaborés avec ces raisins en Catalunya sont habituellement légers et faibles en alcool... Idéal pour les Cavas !

Les vins Cavas peuvent être Blanc ou Rosé (*rosado*), et sont offerts au public avec plusieurs de niveaux de sucre résiduel : *Brut Nature* (le plus sec), *Brut* (très sec), *Seco* (sec), *Semi-seco* (demi sec) et *Dulce* (doux)... Ils font habituellement 11,5% alc./vol.

Il y a une histoire

Le soleil d'Espagne dans la bouteille...

Dès l'année 218 av. J-C, les légions romaines commencent l'occupation de la péninsule ibérique et y amènent la culture de la vigne. Près de deux millénaires plus tard, autour de 1863, alors que le phylloxéra commence à décimer les vignobles de France, un Français de la région de Bordeaux ayant perdu son vignoble à l'insecte ravageur et cherchant un terroir fertile pour y cultiver la vigne s'amène à Barbastro, au pied des Pyrénées, dans l'Aragon espagnol. Il emporte avec lui son savoir faire et

ses cépages français: Cabernet Sauvignon, Merlot et Chardonnay qui sont aujourd'hui les principaux cépages cultivés dans la D.O SOMONTANO.

Un Montréalais d'origine en Aragon

Villa d'Orta c'est l'association d'un Montréalais d'origine et de deux familles Aragonaises; le mariage de deux cultures séparées par l'océan Atlantique: le Québec et l'Aragon. Alain Bellemare, viticulteur originaire de Montréal, Québec, achète en 2011 près de 30 hectares de vignes certifiées écologiques. En 2012, il fait la rencontre d'Ana et Tonio Cañellas, lesquels possèdent une petite Bodega familiale et 7,5 hectares de vignes sur la route de Barbastro - Alquézar et, au printemps 2013, il s'associe à eux et achète une participation dans **Bodega Villa d'Orta...** Et c'est le début de l'aventure en sol aragonais!

Il y a un terroir

Villa d'Orta c'est aussi un vignoble de 30 hectares de vignes certifiées agrobiologiques situés au pied des Pyrénées, *sous la montagne*, de là l'appellation de la dénomination d'origine de la région: D.O SOMONTANO. Les parcelles de Cabernet Sauvignon, Merlot et Tempranillo furent plantées entre 1999 et 2000 à Laluega et à Barbuñales, deux *pueblos* situés dans un rayon d'une quinzaine de kilomètres de Barbastro. De plus, dans Huerta de Vero même, la bodega possède 7,5 hectares de Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo et Moristel plantés il y a plus de plus de trente années; le cépage Moristel étant un cépage unique à l'Aragon espagnol. Pays de soleil, les vins qu'on y élaborent sont charpentés, d'un bûis profond et font tous en moyenne 13.5 % d'alc./ vol... Et plus! Il y a un dicton dans l'Aragon; si le vin que vous buvez ne fait pas au minimum 13% d'alcool, ce n'est pas un vin de SOMONTANO!



Dans le nord de l'Espagne, en Aragon, la D.O SOMONTANO (*En auto*: Barbastro est à 70 km de la France à travers les Pyrénées; à environ 2 heures de Lannemezan; 3h15 de Toulouse; à 25 minutes de Huesca; 2h15 minutes de Barcelona)

D.O SOMONTANO

La *Denominación de Origen* SOMONTANO fut créée en 1984. C'est une appellation d'origine jeune, dynamique, qui a acquis au fil des ans une solide réputation pour la qualité exceptionnelle de ses vins, tous flamboyants, avec des arômes de petits fruits mûrs, avec des tannins souples, avec une robe rubis intense, et

une finale qui n'en finira plus de vous enchanter. Bref, ce sont des vins qui ont beaucoup de corps. On dit souvent qu'un vin qui ne fait pas au moins 13% n'est pas un vin de SOMONTANO... <http://www.dosomontano.com/>

Le vignoble de Somontano est situé en Aragon, au nord-est de l'Espagne. L'Aragon est limité au nord par la Navarre (Navarre), à l'est par la Catalunya (Catalogne). Le vignoble est localisé dans la Province de Huesca et la ville principale est Barbastro autour de laquelle sont cultivées les vignes, essentiellement dans la Comarca (le Canton) de Somontano. Les vignes s'étendent sur les contreforts pyrénéens. La localisation géographique détermine le climat. Compte tenu de la proximité de la montagne, les contrastes sont assez marqués entre des hivers froids et humides et des étés chauds et secs. Le contraste se marque à la fois du nord vers le sud et d'est en ouest.

La région SOMONTANO est caractérisée par une tradition viti-vinicole et des cépages qui lui sont propres. Pour les cépages blancs on trouve le Macabeo, la Garnacha blanca, l'Alcañón, mais également le Chardonnay et le Gewürztraminer.

Les cépages rouges traditionnels sont le Tempranillo, le Moristel, le Parraleta autochtones et le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Pinot noir, importés de France.

La politique de développement du vignoble Somontano est de maintenir la tradition des vins locaux en améliorant la qualité par l'apport des cépages importés. La recherche en ce sens porte ses fruits et le développement sur les marchés d'exportation évolue rapidement. Les vins blancs sont élaborés à partir du Macabeo et portent la marque de ce cépage. Ce sont des vins jeunes, frais et fruités. Le Chardonnay combinée au Macabeo permet de produire des vins avec encore plus de corps.

Les vins rouges sont des vins qui ont du corps, beaucoup de bouquet et qui sont fruités. Les productions à partir du Cabernet Sauvignon, du Merlot et du Tempranillo sont remarquables de qualité tant pour les vins jeunes que pour les vins vieillies en barriques.

SOMONTANO dispose également d'une route des vins attrayante à travers lequel les amateurs de la culture du vin sauront pleinement profiter ; loisirs, culture, gastronomie... et du bon vin. www.rutadelvinosomontano.com

Vignoble

Notre vignoble

Bodega Villa d'Orta, en plus du négoce du vin, c'est aussi un vignoble de 50 hectares ; un vignoble certifié agrobiologique par le Conseil régulateur de la *denominacion*; la plus vaste surface certifiée Bio du SOMONTANO d'un seul tenant. Les parcelles de vignes ont été plantées dans deux *pueblos* limitrophes à la Capitale du vin qu'est Barbastro : Laluega, là où la production par hectare est plus importante, car la terre est plus fertile et irriguée ; Barbuñales qui produit

probablement les meilleurs raisins de SOMONTANO, avec un sol peu fertile, moins profond, plein de cailloux, caillasses qu'on appelle ici *Mallacanes*, où la vigne souffre beaucoup, comme le rendement par hectare : 3 à 5 tonnes par hectare... Mais quels raisins !

Le vignoble a été planté entre 1999 et 2000 avec les cépages suivants:

- 23 hectares de Cabernet Sauvignon
- 24 hectares de Merlot
- 3 hectares de Tempranillo

Cabernet Sauvignon

Le **Cabernet Sauvignon** est un cépage français. Cépage mondialement connu grâce aux grands crus de Bordeaux, il est devenu l'un des cépages les plus répandus dans le monde. Il doit sa reconnaissance internationale au vignoble de Bordeaux où il est souvent assemblé avec du Merlot et du Cabernet franc. Malgré la mondialisation de sa culture, ce cépage est une variété relativement récente. C'est le produit du métissage entre un Cabernet franc et d'un Sauvignon blanc réalisé par hasard au XVII^e siècle dans le sud-ouest de la France. Il doit sa popularité à sa facilité de culture (les raisins ont des peaux épaisses et les vignes résistent bien au gel et à la pourriture), mais aussi à un parfum spécifique qui lui donne sa typicité.

Merlot

Le **Merlot** est un cépage de cuve noir français. Utilisé traditionnellement dans le Bordelais, ses qualités lui ont permis de gagner le vignoble du sud-ouest de la France, du Languedoc-Roussillon et du SOMONTANO. Cépage d'assemblage en Espagne, il apporte rondeur et tanins souples à l'austérité du cabernet sauvignon jeune. On le retrouve dans la plupart des assemblages de vins jeunes (*Tinto joven*) de la région de Barbastro.

Tempranillo

Le **Tempranillo** est d'origine espagnole; c'est le raisin noble d'Espagne. Son nom vient de *temprano* qui signifie *tôt* en référence à la maturité relativement précoce de ce cépage. Il arrive à maturité environ deux à trois semaines avant le Merlot. Il donne des vins peu acides en raison de sa capacité à absorber par ses racines le potassium du sol. Dans la région de SOMONTANO, on l'assemble souvent avec le Cabernet Sauvignon et le Merlot pour rendre les vins plus agréables à boire jeunes.

Notre vignoble situé à Huerta de Vero possède, en plus des cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot, une variété typiquement aragonaise: le Moristel.

Moristel

Le **Moristel**, l'un des cépages rouges autochtones du Somontano, est une variété originaire de l'Aragon où il est cultivé depuis de très nombreuses années. Ce cépage était en voie de disparition avant que la dénomination d'origine ne soit créée. C'est

l'un des seuls endroits au monde où l'on retrouve ce cépage. Les grappes du Moristel sont de taille moyenne et sont compactes, de même que les baies, cylindriques et de couleur bleu. Ce type de raisins produit généralement des vins frais et jeunes, à la texture agréable. Très sensible à l'oxydation, le Moristel est souvent utilisé en assemblage avec le Cabernet Sauvignon, le Merlot ou le tempranillo. Les vins élaborés avec le Moristel se distinguent par leur parfum élégant de petits fruits noir et une saveur prononcée en bouche. Le Moristel peut parfois être difficile à cultiver et requière beaucoup d'attention dans le vignoble.

Climat

Le climat

Le climat de SOMONTANO est idéal pour la culture de l'olivier et de la vigne. Situé à environ 250 km de Barcelona et de la mer Méditerranée, avec une élévation d'environ 430 mètres au-dessus du niveau de la mer, c'est une région privilégiée par son ensoleillement, semi désertique, avec 300 jours en moyenne de soleil par année et moins de 450 mm de pluie ; c'est un climat continental. Le climat de SOMONTANO est tempéré et abrité des vents froids du Nord par les Pyrénées. Les différences de température entre le jour et la nuit sont assez grandes et permettent ainsi aux raisins de mûrir sur une plus longue période en automne, retardant ainsi la vendange pour maximiser la qualité du raisin.

Situé aux pieds des Pyrénées (pré Pyrénées) dans un sol moyennement fertile et vallonneux, les sols à vignes sont habituellement pauvres, calcaires et perméables. La qualité exceptionnelle du climat semi aride de SOMONTANO permet de cultiver des raisins de qualité supérieure. Comme il ne pleut guère souvent, la plupart des vignobles de SOMONTANO sont irrigués par l'eau provenant de la fonte des glaciers des Pyrénées ; l'eau y est pure, cristalline, et approvisionne, en plus des terres de culture, les villes et les villages avoisinants. C'est un endroit idéal pour la culture de la vigne...

Culture agrobiologique

La culture agrobiologique

*« Les vins issus de cultures agrobiologiques en vente aux États-Unis, au Canada et sur le territoire de la Communauté Européenne sont certifiés par un organisme accrédité et reconnu par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le United States Department of Agriculture (USDA), AB (France), Biogarantie (Belgique), **Agricultura Ecologica (Espagne)**, Agrobio (Portugal), Öko Kontrollstelle DE (Allemagne). Ils portent la mention « vin issu de raisins en agriculture biologique ».*

Nos raisins sont issus d'un mode de production sans engrais chimiques, pesticides, herbicides ou insecticides, et les vins élaborés avec nos raisins bio promettent le plus grand bien à la nature et à vos papilles.

La viticulture biologique

En viticulture bio, pas d'engrais chimiques ou de produits phytosanitaires de synthèse qui perturberaient l'équilibre terre-faune-flore, affaibliraient la vigne et entraîneraient des maladies. Pas plus d'OGM dans les plants ou de levures. Les seuls produits de traitements utilisés sont les sels de cuivre (la bouillie bordelaise) et le soufre. Notre viticulture biologique, ce sont aussi des méthodes respectueuses de la vigne, du raisin et de leur environnement. Ainsi, la plupart des opérations sont mises en œuvre manuellement ou avec une mécanisation adaptée. Base de l'agriculture biologique, le fumier organique fait de matière organique compostée durant au moins une année et l'engrais verts, nourrissent le sol dans le respect des microorganismes qui y vivent. En outre, le sol est ameubli sans en bouleverser les couches et les vendanges sont souvent faites manuellement.

Comme tous les modes de production agricole prétendant à la labellisation bio, la culture de la vigne fait l'objet de contrôles par des organismes certificateurs indépendants chargés par l'État de délivrer des labels officiels en regard de cahiers de charge très stricts. Chez nous, le *Comité Aragonés de Agricultura Ecológica* exige plusieurs contrôles de qualité dans nos parcelles durant la saison; une analyse des feuilles et du sol au printemps et avant les vendanges, des tests sur les raisins de même que des visites à l'improviste en tout temps dans le vignoble. Lors de la vendange, un échantillon de raisin est prélevé au départ des différentes parcelles de vigne de même qu'à l'arrivée à la Bodega. Même chose pour le vin élaboré avec nos raisins Bio ; échantillons de vins prélevés après la première fermentation, et une autre analyse avant l'embouteillage. Le vin ne doit, en aucun cas, avoir été modifié, amélioré ou *touché* pour garder sa certification BIO. Notre vin BIO c'est : un vin naturel élaboré avec nos raisins agrobiologiques seuls. Rien ne peut être rajouté au moût (ou au vin) pour en modifier le goût, l'arôme ou l'apparence.

Tinto Joven BIO Tinto Joven BIO Contra

On trouvera sur les bouteilles BIO des labels ou mentions telles que AB (France), Biogarantie (Belgique), **Agricultura Ecológica (Espagne)**, Agrobio (Portugal), Öko Kontrollstelle DE (Allemagne). Ils garantissent notamment que le raisin a été produit sans engrais ni produit chimique de synthèse. Pour autant, cela ne suffit pas à garantir que le vin soit bio. En effet, les raisins bio doivent ensuite être vinifiés selon des méthodes traditionnelles n'autorisant, dans les limites très strictes, aucun intrant non tolérés par la BIO : aucun produits de synthèse, OGM, levures exogènes, activateurs, additifs, conservateurs... Bref, on ne peut pas *toucher* le vin.

Pour leur travail, nos vignerons, bio jusque dans la transformation des raisins en vin, respectent des cahiers de charges privés parfois très stricts et pavent la voie vers une reconnaissance officielle de la vinification bio dans le monde.

Barbastro

Barbastro : *Corazón del Somontano*

Située dans l'Aragon, en Espagne, dans la province de Huesca au Sud de Pyrénées, la ville de Barbastro est le centre de l'activité viticole de SOMONTANO : elle en est le cœur. Elle bat au rythme des saisons et des vendanges successives ; encore plus lors de la Fête du vin de Barbastro ; [le Festival del VINO del Somontano](#).

La fête annuelle du vin se déroule habituellement au mois d'août et attire bon an mal an plus de 100,000 amateurs de vin du monde entier. C'est aussi une occasion unique pour goûter dans un même lieu les vins produits dans tout SOMONTANO, de même que la gastronomie locale ; plus de 100 *tapas* différents à déguster. Il ne faudrait pas non plus oublier les spectacles d'artistes internationaux qui sont offerts aux visiteurs tous les soirs pendant le Festival du vin de SOMONTANO.

Les crus du Somontano sont fruités, avec un degré d'alcool élevé (13,5% en moyenne) et une acidité plaisante en bouche. Les vins blancs se caractérisent par leur fraîcheur ; ils sont fruités et exquis, avec des tonalités jaune paille. Les rosés sont aromatiques et légèrement acidulés. Quant aux rouges, ils se distinguent par leur belle robe rubis, leur arôme de petits fruits, leurs saveurs veloutées et un bouquet complexe. Tous ces crus sont élaborés à partir de différents types de raisins, parmi lesquels prédomine les variétés Chardonnay et Macabeo, pour les blancs ; les variétés Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo et Grenache dominant pour les rouges.

Barbastro constitue une porte naturelle s'ouvrant sur la Sierra de Guara. Son noyau urbain abrite une cathédrale du XVI^e siècle, classée Monument historique. Le jardin archéologique voisin renferme de précieux exemples datant des XII^e et XVIII^e siècles. Le Musée diocésain, le Palais épiscopal, la Maison des Argensola, la Mairie, l'église et la fontaine de San Francisco, la Casa Baselga (XVI^e siècle) ou le site de San Julián, renferment des trésors artistiques qui témoignent de la richesse historique de Barbastro.

Près de Barbastro, il existe des endroits qui méritent une mention particulière : le Monastère de la Virgen de El Pueyo, la ville médiévale d'Alquézar, les gorges de Vero, ou le Sanctuaire de Torreciudad. Son beau milieu naturel est idéal pour réaliser des excursions pédestres et, en hiver, faire du ski dans la montagne. Le Parc de la Sierra et les Canyons de Guara abritent de remarquables exemplaires aussi bien animaux que végétaux. Ils possèdent en outre l'une des plus grandes colonies de charognards d'Europe, dans une zone protégée par le Conseil d'Europe.

À découvrir dans la région de Barbastro

Des sites monumentaux comme ceux de Barbastro et d'Alquézar, riches en temples, palais et ermitages aux styles architecturaux les plus divers. Le parc culturel du Río Vero, avec son réseau de musées et de centres d'interprétation. On y rencontrera l'un des sites d'art rupestre préhistorique les plus importants d'Espagne, classé au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO. Le sanctuaire de Torreciudad, qui attire chaque année des milliers de pèlerins et se dresse sur les bords du lac d'El Grado. Le parc naturel de la Sierra y los Cañones de Guara ; ses profonds canyons et ravins sont un véritable paradis pour les amateurs de sports d'aventure en eau vive. Sans oublier le réseau de sentiers qui traverse la région... et les nombreux Café et Bar de Barbastro où l'on peut savourer en tout temps les grands crus de SOMONTANO.

Sel de vin

Le sel de vin

Le sel de vin est un grand sel de finition, avec le luxe qu'apporte le vin rouge. Le sel (ou la fleur de sel) est combiné à une réduction de vin rouge, élaboré avec du Cabernet Sauvignon et du Merlot, pour ainsi créer une toute nouvelle forme de sel comme vous n'en avez jamais goûté auparavant. Le sel et le vin, quels ingrédients pourraient vous être plus naturels et familiers? Depuis toujours le vin est vénéré et aimé comme aucune autre boisson ne l'a jamais été, et maintenant, les avantages et les composants de base du vin vous sont disponibles sans alcool, infusés à même le sel. Profitez des bienfaits pour la santé du resvératrol, des flavonoïdes du vin rouge, ces antioxydants si bénéfiques pour la prévention de certaines maladies comme le cancer et les maladies cardio-vasculaires. Utilisez-le avec modération sur les viandes pour les attendrir, les steaks, le poisson, les légumes, les pâtes, et profitez du grand attrait visuel de ces sels de vin aux coloris différents. La gourmandise a ses raisons que seul la raison ne connaît pas!

Servir un soupçon de sel de vin juste avant de servir vos plats; utilisez-le pour décorer une assiette avec un peu d'huile d'olive et du vinaigre, puis saupoudrez-la de sel de vin, ou servez-le dans une salière avec un moulin.

Utilisez le sel de vin avec votre huile d'olive préférée et du pain français. En cadeau à des amis ou pour usage domestique, ce sel ne finira pas d'étonner!

Le sel

Autrefois, le sel était utilisé uniquement comme agent de conservation. Certains gouvernements avaient le monopole du sel. Les gens étaient payés avec du sel, d'où le mot *salaire*: de « sal » qui veut dire sel.

Le sel est un minéral dont le corps a besoin pour vivre. Toutes les choses que nous mangeons sont d'origine biologique, sauf le sel qui, tout comme les 22 minéraux indispensables à la vie, se trouve dans les roches de la terre. Un apport suffisant en minéraux est important pour la santé, car ces derniers conditionnent en grande partie la rétention de l'eau dans l'organisme.

Le sel que nous utilisons pour faire notre Sel de vin provient d'une façon ou d'une autre de la mer; le sel de mer étant obtenu par l'évaporation de l'eau de mer; le sel de table provenant d'anciennes mers déjà évaporées. Dans tous les cas, le sel est un cristal composé de NaCl: chlorure de sodium. Bien qu'il n'ait pas de règle absolue, les différents sels ont, selon leurs propriétés, une fonction idéale en cuisine... À vous de découvrir nos différents Sels de vin!

Sel de table

Le sel enfoui dans le sol d'anciennes mers que l'on retrouve en blocs solides est nommé le sel gemme. C'est une matière solide de laquelle sont enlevées toutes les

impuretés. Ce processus permet d'obtenir un sel très pur, composé à 98,8 ou 99,9 % de chlorure de sodium.

Sel de mer

Pour extraire le sel de la mer, de l'eau de mer est amenée dans des champs d'évaporation, où elle *s'évapore*, tout naturellement, avec le vent et surtout le soleil. La concentration de saumure augmente et est transférée de champ en champ, et dans le dernier, le sel est finalement cristallisé.

La fleur de sel

La fleur de sel a une granulométrie différente des autres sels et est issue de la première cristallisation du sel de mer. Il s'agit d'un sel plus croquant que les autres ayant l'aspect de larges flocons de neige. La Fleur de Sel "brut" est le sel de table par excellence, contrairement aux sels industriels, car son doux parfum fait ressortir et met en valeur le goût des aliments en les salant plus discrètement. Enfin, sachez que la fleur de sel apporte un peu de magnésium et d'oligo-éléments.

La fleur de sel est recueillie à la main, ce qui explique son coût beaucoup plus élevé que le sel de table, mais lorsqu'on regarde la dépense totale en sel d'une famille moyenne, cela demeure tout de même très abordable si l'on veut ajouter un peu d'extravagance à nos mets de tous les jours.

Le sel de vin

Après avoir infusé le sel (sel fin, sel grossier ou la fleur de sel) dans une réduction de vin (Chardonnay pour le Sel de vin blanc et Cabernet - Merlot pour le rouge), le sel est séché au soleil, longuement, jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec. Le résultat final donne un sel de couleur différente du sel ordinaire (jaune paille pour le sel à base de Chardonnay et rubis profond pour le Cabernet - Merlot) avec un goût subtil et une narine caramélisée qui saura plaire à tous vos convives. Il faut compter 2 litres de vins de, au départ, pour infuser 1 kilo de sel, lequel deviendra, une fois séché, du sel de vin.

Le sel fin

On utilise habituellement le sel fin à table, pour permettre aux invités d'ajuster individuellement le niveau de sel d'un plat à leur goût propre. L'aspect différent du sel de vin ne finira pas de susciter des commentaires.

Le sel grossier

On utilise le sel grossier pour attendrir les viandes et les poissons avant la cuisson. On l'utilise aussi directement dans la casserole lors de la cuisson de nos mets préférés. On peut aussi le mettre dans un moulin et l'utiliser à table pour saler.

La fleur de sel de vin

La fleur de sel de vin, plus délicate encore que le sel régulier, s'utilise souvent en fin de cuisson comme sel de finition sur les viandes et les poissons. On la sert aussi à table dans de petites assiettes ou plats de fantaisie, permettant ainsi à vos convives

Le sel de vin: CHARDONNAY

Ce sel exotique, doux et fruité, avec des arômes balsamiques caramélisés, à peine épicé, est d'une couleur jaune paille profonde. En bouche, il est très doux, légèrement poivré.

Il convient parfaitement aux fruits de mer, aux poissons, à la volaille, au porc et relève à la perfection vos légumes et vos sauces.

Le sel de vin: CABERNET - MERLOT

Ce sel de vin a des arômes balsamiques avec des essences de mûre confites, de petits fruits rouges caramélisés, d'herbe des prés avec une légère touche boisée. En bouche, il est doux, à peine tannique, légèrement poivré et épicé. Il convient parfaitement aux viandes grillées, à l'agneau, au gibier et aux sauces...

La fleur de sel de vin

La fleur de sel de vin (Chardonnay ou Cabernet - Merlot) a un goût encore plus délicat que le sel ordinaire, ou que la fleur de sel ordinaire, et possède une apparence plus extraordinaire encore. Elle rehaussera autant vos plats préférés que les sourcils de vos invités. Piqués par la curiosité, ils ne tarderont pas à vous demander: "Que sont ces beaux flocons rubis intense au milieu de la table?"

- Ça c'est de la Fleur de sel de vin, ma chère!

Bodega Villa d'Orta, S.L
Bodega – Viñedo

Ana villadorta@hotmail.com

Crta. Alquezar s/n
22313 Huerta de Vero
Huesca, España
Tel.: 034 695 991 967

Alain bodegavilladorta@gmail.com

V espagnole

Bodega Villa d'Orta

Bodega Villa d'Orta, SL es una empresa establecida en Aragón, una región del norte de España, en la provincia de Huesca. La sede de la empresa se encuentra en Barbastro, una ciudad con cerca de 18.000 habitantes al pié de los Pirineos, de aquí el nombre de la denominación de origen de los vinos producidos allí:

D. SOMONTANO (bajo las montañas).

Bodega Villa d'Orta es también un viñedo de 50 hectáreas de viñedos ecológicos certificados. Las parcelas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo se plantaron entre los años 1999 y 2000 en Laluega y Barbuñales, dos pueblos situados a unos quince kilómetros de Barbastro.

Bodega Villa d'Orta se especializa en la producción de uvas de alta calidad (las uvas de Barbuñales tienen fama de encontrarse entre las mejores de la región), y en la comercialización de vinos y uvas ecológicas para vinificación. Nuestros vinos son elaborados principalmente con Cabernet Sauvignon y Merlot, y embotellados en Huerta de Vero, un pequeño pueblo del Somontano a pocos kilómetros de la ciudad medieval de Alquézar.

Nuestros vinos

Los vinos finos están relacionados con su nombre. De éstos, hay vinos jóvenes: En la etiqueta de los vinos jóvenes, junto al nombre comercial incluye el de la denominación con la mención “*Denominacion de Origen*”, El año de cosecha también aparece en la botella. Una contra-etiqueta, colocada en la parte posterior de la botella lleva el sello de la Denominación de Origen. Para los vinos ecológicos certificados, una tercera etiqueta se coloca en la cara con un número de producción, así como un sello del Comité Aragonés de Agricultura ecológica. En el Somontano, el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica regula y certifica nuestros vinos.

Los vinos jóvenes (Joven) se consumen dentro de los dos o tres años siguientes a la cosecha. Están diseñados para ser consumidos en un plazo de tiempo relativamente corto, de ahí su nombre: **joven**.

El siguiente paso tras los vinos jóvenes, los vinos de crianza: nuestros vinos criados en bodega de roble; Estos vinos tradicionalmente se clasifican en tres categorías, dependiendo de las condiciones y la duración de envejecimiento de cada vino. Hay

una reglamentación general para su clasificación. El Consejo Regulador DO Somontano, nuestro Consejo Regulador, marca las condiciones de crianza y envejecimiento. Los productores también pueden alargar en el tiempo todavía más el envejecimiento de sus vinos. En las etiquetas de estos vinos se incluye, además de la fecha de la vendimia (cosecha), la denominación de venta de vino, el nombre de la denominación, el sello de la Denominación de Origen (a menudo sobre la contra-etiqueta) y una de las siguientes calificaciones:

- **Crianza:** (3 años de edad con un mínimo de 12 meses en barricas de roble y dos años en botella).

- **Reserva:** en francés '*Reserve*' (4 años de edad con un mínimo de 24 meses en barricas de roble y en dos años en botella).

- **Gran Reserva:** en francés, '*Grande Reserve*' (5 años de edad con un mínimo de 36 meses en barricas de roble y en dos años en botella).

Otros vinos disfrutan de nombres especiales, por otra parte generalmente unidos a una Denominación de Origen. Este es el caso del cava: vinos espumosos españoles. La mayor parte de los vinos espumosos producidos en España, se llaman Cava. Generalmente elaborados en Cataluña, cuya ciudad principal es Barcelona. Sin embargo, hay una pequeña producción de vinos espumosos que se producen en el resto de España.

D.O. Cava

Nuestra Cava (DO Cava) es un vino espumoso tipo **RESERVA BRUT NATURE**, es decir, un vino espumoso (segunda fermentación) sin azúcar residual (brut Nature). El Reserva debe permanecer por lo menos 12 meses en la bodega antes de efectuar el degollado. Las uvas utilizadas para la fabricación de cavas son en Cataluña el Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Los vinos elaborados con estas uvas en Cataluña son generalmente ligeros y de baja graduación alcohólica... ¡Ideales para Cavas! Los cavas pueden ser blancos o rosados y se ofrecen al público con varios niveles de azúcar residual: Brut Nature, Brut, Seco, y Dulce ...

Hay una historia/ La historia

El sol de España en una botella...

En el año 218 DC, las legiones romanas comenzaron la ocupación de la península ibérica, trayendo consigo el cultivo de viñas y la producción de vino. Casi dos milenios después, cuando la phylloxera arrasaba con las viñas en Francia, un agricultor de la región de Burdeos emigra a Barbastro, a los pies de los Pirineos en la región española de Aragón, en busca de tierras fértiles para cultivar el vino después de haber perdido su viña producto de las plagas. Él toma su conocimiento y sus variedades de vino consigo; Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay, las que hoy constituyen las principales variedades de la región de Somontano.

Un Montreale en Aragón

Villa d'Orta es una sociedad de un montreal y de dos familias de Aragon, España; la union de dos culturas separadas por el Oceano Atlantico: Quebec y Aragon, Canada y España. Alain Bellemare, productor de vino de origen montreal, compro cerca de 30 hectareas de viñas organicas certificadas en el año 2011. Un año despues, conoce a Ana y Jose Antonio Cañellas, dueños de una pequeña bodega familiar de 7.5 hectareas de viñas en el camino Barbastro-Alquezar y, en la primavera del año 2013, se les une y compra una parte de Bodella Villa dOrta en Huerta de Vero... Este es el comienzo de la aventura en suelo Aragones!

Hay un terreno / El terreno

Villa d'Orta es tambien una viña de 30 hectareas de viñas agrobiologicas certificadas (organicos/BIO) que se encuentra a los pies de los Pirineos, dando el nombre de origen de la region: D.O. SOMONTANO (Denominacion de Origen SOMONTANO). Las viñas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo fueron plantadas entre el año 1999 y 2000 en Laluega y Burbuñales, dos pueblos que se encuentran a un radio de quince kilometros de Barbastro. Ademias, en un pueblo llamado Huerta de Vero, la bodega posee 7.5 hectareas de Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Moristel, plantadas hace mas de 20 años. La variedad Moristel es unica de Aragon, España. Pais de abundante sol, los vinos que son elaborados en Somontano son de gran cuerpo, de un profundo color rojo rubi, y tienen un promedio de 13,5% alc./vol... y mas! Hay un dicho en Aragon: Si el vino que estas bebiendo no tiene al menos 13% de alcohol, no es un vino de Somontano!



En el norte de España, en Aragón, la D.O SOMONTANO

(En coche: Barbastro esta a 70 km de Francia por los Pirineos; a dos horas de Lannemezan; a 3 horas y 15 minutos de Toulouse. En España, nuestra bodega esta a 25 minutos de Huesca; a 2 horas y 30 minutos del aeropuerto de Barcelona (Barcelona- El Prat, BCE) tomando la A-2 y luego la A-22. Desde Huesca, en tren (Tren de alta velocidad hecho por el Bombardier) esta a dos horas y 15 minutos de Madrid.)

D.O SOMONTANO

La Denominación de Origen SOMONTANO fué creada en 1984. Es una denominación de origen joven, dinámica, que ha adquirido a lo largo de los años una sólida reputación

de calidad excepcional de sus vinos, brillantes, con un rubí intenso, sabores a frutas rojas maduras, con taninos suaves, y un acabado que no deja de encantar. Finalmente, son vinos con mucho cuerpo. A menudo se dice que un vino que no sea al menos de 13,5° no es un Vino de Somontano... <http://www.dosomontano.com/>

El viñedo del Somontano se encuentra en Aragón, el noreste de España. Aragón limita al norte con Francia, separados por los pirineos; al este con Cataluña y al noroeste con Navarra. El viñedo está situado en la provincia de Huesca y Barbastro es la ciudad principal alrededor del cual las viñas se cultivan. Los viñedos se extienden por las estribaciones de los Pirineos. La ubicación geográfica determina el microclima de la región, excelente para la obtención de uvas de gran calidad. Dada la proximidad de la montaña, los contrastes son muy marcados, con inviernos fríos y húmedos y veranos calurosos y secos.

La región SOMONTANO se caracteriza por una larga tradición vitivinícola con variedades de vid que le son propias. Para las variedades de uva blanca encontramos el Macabeo, la Garnacha blanca, la Alcañón, pero también la Chardonnay y Gewürztraminer, la Riesling...

Las variedades tintas tradicionales son las autóctonas Moristel y Parraleta, el tempranillo, la Garnacha... además de la Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Shiraz... importadas de Francia.

La política de desarrollo del viñedo del Somontano es la de mantener la tradición de los vinos de la zona y la mejora de la calidad a través de la incorporación de variedades foráneas. La experimentación en este sentido está dando sus frutos y el desarrollo de los mercados de exportación evoluciona rápidamente. Los vinos blancos se elaboran con Macabeo y llevan la marca de esta variedad de uva. Estos vinos son jóvenes, frescos y afrutados. Combinada con la Chardonnay, se obtienen vinos con más cuerpo...

Los vinos tintos son vinos con cuerpo, muy afrutados y de gran bouquet. Producciones de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo son notables tanto por la calidad de los vinos jóvenes como de los vinos envejecidos en barricas.

SOMONTANO también cuenta con una atractiva ruta del vino a través del cual los amantes de la cultura del vino sabrán aprovechar plenamente: ocio, cultura, gastronomía... y buen vino. www.rutadelvinosomontano.com

Viñedos

Nuestro Viñedo

Bodega Villa d'Orta, además del comercio del vino, también es propietaria de un viñedo de 50 hectáreas de viña ecológica certificada por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica : la mayor superficie de viñedo ecológico certificado de todo el SOMONTANO de una sola propiedad. Las parcelas de viñas fueron plantadas en

dos pueblos vecinos de la capital del vino, que es Barbastro: Laluega, donde la producción por hectárea es más importante, porque la tierra es más fértil y puede ser regada, y Barbuñales que produce probablemente algunas de las mejores uvas del Somontano, con baja fertilidad, suelos menos profundos, sembrados de las piedras características de la zona: mallacanes. Aquí, los viñedos sufren un marcado descenso en el rendimiento por hectárea: de 3 a 5 toneladas por hectárea ... Pero, ¡qué uvas!

Entre 1999 y 2000 fueron plantadas:

- 23 hectáreas de Cabernet Sauvignon
- 24 hectáreas de Merlot
- 3 hectáreas de Tempranillo

Cabernet Sauvignon es una variedad francesa. Uva mundialmente conocida gracias a los grandes vinos de Burdeos, se convirtió en una de las variedades más comunes en el mundo. Le debe su reconocimiento internacional a los viñedos de Burdeos, donde se mezcla a menudo con Merlot y Cabernet franc. A pesar de la globalización de su cultivo, esta variedad de uva es relativamente reciente. Es el producto del mestizaje entre el Cabernet Franc y Sauvignon blanc hecha por azar en el siglo XVII, en el sudoeste de Francia. Su internacionalización ha sido posible gracias a su facilidad de cultivo (las uvas tienen la piel gruesa y las vides son resistentes a las heladas y la podredumbre) y su capacidad de adaptación a diferentes climas...

El Merlot es una variedad de vino tinto francés. Tradicionalmente utilizado en Burdeos, sus cualidades le han permitido ganar los viñedos del suroeste de Francia, Languedoc-Rosellón y SOMONTANO. Variedad para ensamblajes en España, que aporta redondez de taninos y dulzura a la austeridad del cabernet sauvignon. Se encuentra en la mayoría de los coupages de los vinos jóvenes (Tinto Joven) de la Región de Barbastro.

El Tempranillo es de origen español, es la uva noble de España. Su nombre proviene de temprano, en referencia a la temprana madurez: de dos a tres semanas antes de la Merlot. Da lugar a vinos con una acidez baja, debido a su capacidad de absorber por sus raíces el potasio del suelo. En el SOMONTANO se reúnen a menudo con Cabernet Sauvignon, Merlot y tempranillo para hacer el vino joven más agradable para beber.

El clima

El clima del SOMONTANO es ideal para el cultivo de vides y olivos. Situado a unos 250 km de Barcelona y el mar Mediterráneo, con una elevación de unos 500 metros sobre el nivel del mar, esta es una zona privilegiada, con su soleado clima, semi-desértico, con un promedio de 300 días de sol al y menos de 450 mm de lluvia: es un clima continental, al abrigo de los vientos fríos del norte por los Pirineos. Las diferencias de temperatura entre el día y la noche son bastante grandes y por lo tanto permiten que las uvas maduren durante un largo período en el otoño, lo que retrasa la cosecha para maximizar la calidad de la uva.

Situado a los pies de los Pirineos, en un suelo moderadamente fértil y montañoso los, suelos de los viñedos suelen ser pobres y permeables de piedra caliza. Junto a su

clima semiárido, permite cultivar uvas de alta calidad. Como no llueve muy a menudo, la mayoría de los viñedos pueden ser regados con agua procedente de los glaciares pirenaicos, pura, cristalina, que también provee a los pueblos vecinos... Un entorno privilegiado para el cultivo de la vid...

Viticultura ecológica

"Los vinos de las viticultura ecológica a la venta en los EE.UU., Canadá y el territorio de la Comunidad Europea están certificados por una institución acreditada y reconocida por la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA), el Departamento de Estados Unidos de Agricultura (USDA), AB (Francia), Biogarantie (Bélgica), Agricultura Ecológica (España), Agrobio (Portugal), ÖkoKontrollstelle DE (Alemania). Ellos están etiquetados como "vino hecho con uvas procedentes de agricultura ecológica."

Nuestras uvas provienen de un modo de producción sin fertilizantes químicos, pesticidas, herbicidas o insecticidas, y los vinos producidos con uvas ecológicas prometen la mayor bondad para la salud y también para sus papilas gustativas.

La viticultura ecológica

En viticultura ecológica, no se utilizan abonos químicos o herbicidas y pesticidas sintéticos que alteran el equilibrio de tierra de la flora-fauna, debilitan los viñedos y conducen a la enfermedad. Ningún OGM en plantas ni levaduras. Únicamente se utilizan las sales de cobre (caldo bordelés) y el azufre., son métodos respetuosos con las plantas, las uvas y su entorno. Así, la mayoría de las operaciones se llevan a cabo manualmente o con una maquinaria apropiada. La base de la agricultura ecológica, abonos orgánicos en compost de materia orgánica durante al menos un año y abono verde: alimentar a la tierra, de acuerdo con los microorganismos que viven allí. Además, el suelo se trabaja sin perturbar las capas y la cosecha se hace manualmente.

Para obtener el etiquetado ecológico, el cultivo de la vid es auditado por los organismos de certificación independientes encargados por el Estado de supervisar el estricto cumplimiento de la normativa ecológica. En nuestro caso, el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica efectúa controles de calidad en nuestras parcelas durante la temporada, un análisis de las hojas y el suelo en la primavera y de la uvas antes de la cosecha, así como visitas sin previo aviso en cualquier momento en el viñedo. Durante la cosecha, se toma una muestra de uva originaria de las diferentes parcelas de viñedo, así como a la llegada a la bodega. Lo mismo para el vino elaborado con uvas de nuestro vino ecológico; muestras de vino recogidos después de la primera fermentación, y su posterior análisis antes de ser embotellado. El vino en ningún caso es modificado, mejorado o tocado para mantener su certificación ecológica. Nuestro vino orgánico es un vino elaborado únicamente con nuestros racimos. Nada se puede añadir al mosto (o vino) para cambiar el sabor, aroma o apariencia.

Se puede encontrar en las etiquetas de botellas de BIO descripciones tales como AB (Francia), Biogarantie (Bélgica), **Agricultura Ecológica (España)**, Agrobio (Portugal), DE ÖkoKontrollstelle (Alemania). En particular, garantizan que las uvas

fueron producidos sin abonos químicos ni productos químicos sintéticos. Sin embargo, esto no garantiza que el vino es ecológico. De hecho, las uvas ecológicas a continuación deben ser vinificadas con los métodos tradicionales. No autorizando, dentro de límites estrictos ningún producto añadido que no esté expresamente autorizado por la normativa: no productos sintéticos, OGM, activadores exógenos, levaduras, aditivos, conservantes ... en definitiva, no se puede tocar el vino.

Nuestra producción, ecológica desde la uva hasta el vino, cumple con las especificaciones de los organismos reguladores, siempre muy estrictos y allanan el camino hacia el reconocimiento oficial de la vitivinicultura ecológica en el mundo.

Barbastro

Barbastro : *Corazón del Somontano*

Situado en Aragón, España, en la provincia de Huesca, al sur de los Pirineos, la ciudad es el centro de la actividad vitivinícola del Somontano. Se late al ritmo de las estaciones y el tiempo de cosecha, más aún durante la fiesta del vino de Barbastro, el Festival del Vino del Somontano.[Festival del VINO del Somontano](#).

El festival anual de vino se suele celebrar en la primera semana de agosto y atrae año tras año a los más de 100.000 amantes del vino de todo el mundo. Es una oportunidad única para degustar en un solo lugar todos los vinos producidos en el Somontano, así como la gastronomía local: más de 100 platos diferentes, elaboradas con esmero por los bares y restaurantes de la región. No debemos olvidar las actuaciones de artistas internacionales que están disponibles para los visitantes todas las noches durante el Festival del Vino Somontano.

Los vinos de Somontano son afrutados, con un elevado grado de alcohol (13,5% en promedio) y una acidez agradable al paladar. Los vinos blancos se caracterizan por su frescura, afrutados y deliciosos, con tonos amarillos pálidos. Los vinos rosados son aromáticos y ligeramente ácidos. En cuanto a los tintos, se distinguen por su hermoso color rubí, aroma de frutas, sus sabores aterciopelados y su complejo bouquet. Todos estos vinos están hechos de diferentes tipos de uvas, incluyendo las variedades Chardonnay y Macabeo predominantes en los blancos, y Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha para los tintos.

Barbastro es una puerta natural de entrada hacia la Sierra de Guara. El núcleo urbano alberga una catedral del siglo XVI, monumento histórico. El jardín arqueológico cercano contiene valiosos ejemplos que datan de los siglos XII y XVIII. El Museo Diocesano, el Palacio Episcopal, la Casa de los Argensola, el Ayuntamiento, la iglesia y la fuente de San Francisco, Casa Baselga (siglo XVI) o el sitio de San Julián, contiene tesoros artísticos que reflejan la rica historia Barbastro.

Alrededor de Barbastro, hay lugares que merecen una mención especial: el Monasterio de la Virgen de El Pueyo, la ciudad medieval de Alquézar, las gargantas del Vero, o el Santuario de Torreciudad. Su bello entorno es ideal para hacer senderismo y en invierno, el esquí en las montañas. El Parque de la Sierra y los Cañones de Guara contienen ejemplares notables tanto de flora como de fauna.

También está presente una de las mayores colonias de buitres de Europa, en un área protegida por el Consejo de Europa.

Para descubrir en la región de Barbastro

Sitios monumentales como Barbastro y Alquézar, rica en iglesias, palacios y santuarios de diversos estilos arquitectónicos. El Parque Cultural del Río Vero, con su red de museos y centros de interpretación. Encontramos también uno de los sitios de arte rupestre prehistórico más importantes de España, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. El santuario de Torreciudad, que cada año atrae a miles de peregrinos y se encuentra en las orillas del lago de El Grado. El parque natural de la Sierra y Cañones de Guara, sus profundos cañones y barrancos son un paraíso para los amantes de los deportes de aventura en aguas bravas. Por no hablar de la red de senderos que atraviesan la región... y los conocidos cafés y bares de Barbastro, donde se puede disfrutar en cualquier momento de las grandes añadas del Somontano...

Sal de vino

La sal de vino es un condimento de distinción, con las peculiaridades que aporta el vino tinto. La sal (o la flor de sal) se combina con una reducción de vino Cabernet Sauvignon y Merlot para aportar nuevas sensaciones al paladar, no percibidas hasta entonces. Sal y vino ¿Acaso hay ingredientes más familiares que éstos? Desde siempre el vino ha sido venerado como ninguna otra bebida; y ahora, sus ventajas están disponibles, sin alcohol, y combinados con la sal. Aprovechése de los beneficios para la salud del resveratrol y los flavonoides, antioxidantes beneficiosos para la salud, que ayudan a prevenir algunas enfermedades, como el cáncer y los trastornos cardiovasculares. Utilícenla sobre las carnes, el pescado, las legumbres, los patés... y aprovechen su gran atractivo visual en sus diferentes coloraciones para enriquecer la finalización de sus platos.

Una pequeña porción antes de la presentación: pan tostado, un poco de aceite de oliva, después la sal de vino, quizá triturada con el molinillo, dependiendo de sus gustos personales. Como regalo o para el uso diario, ¡ la sal de vino no dejará de sorprenderles !

La sal

En el pasado, la sal se utilizaba únicamente como conservante. Algunos gobiernos tenían el monopolio de la sal. Los trabajadores eran pagados con sal (he aquí el origen del término “salario”).

El cuerpo humano necesita la sal para vivir. Todos los alimentos que tomamos son de origen biológico, excepto la sal, que, junto a los 22 minerales indispensables para la vida, se encuentra en la naturaleza. Un aporte suficiente de minerales es importante para la salud, pues estos condicionan en gran parte la retención del agua en el organismo.

La sal que utilizamos para hacer nuestra sal de vino proviene de una forma u otra del mar; la sal de mar se obtiene por evaporación del agua de mar; la sal de mesa proviene de antiguos mares ya evaporados. En todos los casos, la sal es un cristal compuesto (NaCl): Cloruro de sodio. Aunque no hay una regla absoluta, las diferentes sales tienen, según sus propiedades, una función importante en la cocina... ¡descubra nuestras diferentes sales de vino!

Sal de mesa

La sal procede del suelo de antiguos mares, convertida en bloques sólidos, se le llama sal gemada. Es una materia sólida a la que se quitan todas las impurezas. El proceso permite obtener una sal pura, compuesta al 99,99% de cloruro de sodio.

Sal marina

La sal marina se obtiene mediante la evaporación del agua de mar en campos preparados a tal efecto. El agua se evapora de manera natural, mediante el viento y el sol. La concentración de salinidad aumenta y el agua es transferida de campo a campo, hasta el último, donde la sal cristaliza finalmente.

Flor de sal

La flor de sal tiene una granulometría diferente de las otras sales, y se obtiene de la primera cristalización de la sal marina. Se extrae la costra superior de la capa cristalizada de sal, y tiene el aspecto de largos copos de nieve. La flor de sal en bruto es la sal de mesa por excelencia, su dulce perfume recuerda al mar, aportando su sabor discretamente a los alimentos. La flor de sal aporta también algo de magnesio y oligo-elementos.

Se recoge a mano, lo que explica su coste más elevado respecto a la sal de mesa, aunque perfectamente asumible, comparado a otros lujos que puedan enriquecer nuestra despensa.

La sal de vino

Tras haber realizado una infusión, la sal (fina, gruesa ó flor de sal), en una reducción de vino Chardonnay para la sal de vino blanco ó Cabernet- Merlot para la de vino tinto, se seca al sol, lentamente. El resultado final es una sal de color distinto al habitual, amarillo-paja para la blanca y rubí profundo para la roja, y adquiere un gusto sutil y un aroma caramelizado que complacerá al consumidor. Son necesarios 2 litros de vino para infundir 1 kilo de sal y obtener así 1 kilo de sal de vino.

La sal fina

Se utiliza habitualmente en la mesa. Permite a los comensales ajustar individualmente el nivel de sal de un plato, a su gusto personal. El aspecto distinto de la sal de vino no dejará de suscitar comentarios...

La sal gruesa

Se utiliza para aderezar las carnes y los pescados durante su elaboración. También directamente en la cazuela en nuestros guisos preferidos. Incluso podemos molerla y utilizarla en la mesa después...

La flor de sal de vino

La flor de sal de vino, más delicada que la sal “normal”, se utiliza al final de los preparados como sal de “remate” sobre las carnes y los pescados. Puede ser servida, asimismo, en pequeños platos de fantasía.

La sal de vino: CHARDONNAY

Esta sal exótica, dulce y afrutada, posee aromas balsámicos, caramelizados, un poco especiados y un color Amarillo paja profundo. En la boca, es dulce, con un sabor que recuerda un poco a la pimienta. Combina perfectamente con los mariscos, pescados, aves y adereza perfectamente la legumbres y salsas.

La sal de vino: CABERNET-MERLOT

Con aromas balsámicos, mora y frutas del bosque caramelizadas, herbáceos con un ligero toque a madera. En boca, dulce, un poco tánica, especiada. Combina con carnes a la brasa, cordero asado y sus salsas...

La flor de sal de vino

Posee un gusto todavía más delicado que la sal ordinaria, y una apariencia muy atractiva. Picados por la curiosidad, sus invitados no tardarán en preguntar qué son esos trozos de color rubí intenso que hay en la mesa...:

-Es la flor de sal de vino, por supuesto!

Bodega Villa d'Orta, S.L
Bodega – Viñedo

Ana villadorta@hotmail.com

Ctra. Alquezar s/n
22313 Huerta de Vero
Huesca, España
Tel.: 034 695 991 967

Alain bodegavilladorta@gmail.com

Bodega Villa d'Orta

Bodega Villa d'Orta, S.L. es una empresa establecida en la Comunidad Autónoma de Aragón, en el norte de España, en la provincia de Huesca. La sede de la empresa se encuentra en Barbastro, una ciudad con cerca de 18.000 habitantes erigida bajo las montañas, al pie de los Pirineos, de aquí toma el nombre la denominación de origen de los vinos allí producidos:

D.O SOMONTANO (al pie de las montañas).

La Bodega Villa d'Orta es también un viñedo de 50 hectáreas de vides ecológicas certificadas. Las parcelas de *cabernet sauvignon*, *merlot* y tempranillo se plantaron entre los años 1999 y 2000 en Laluega y Barbuñales, dos pueblos situados en un radio de unos quince kilómetros de Barbastro.

La Bodega Villa d'Orta se especializa en la producción de uvas de alta calidad (las uvas de Barbuñales tienen fama de encontrarse entre las mejores de la región), así como en la comercialización de vinos y uvas ecológicas para vinificación. Nuestros vinos elaborados principalmente con las variedades *cabernet sauvignon* y *merlot*, se producen y embotellan en Huerta de Vero, un pequeño pueblo del Somontano a pocos kilómetros de la ciudad medieval de Alquézar.

Nuestros vinos

Los vinos de calidad van asociados a una denominación. Entre ellos destacamos los vinos jóvenes: En la etiqueta de los vinos jóvenes, junto al nombre comercial se incluye el de la denominación con la mención “*Denominación de Origen*”. La añada también aparece en la botella. Una contra-etiqueta, colocada en la parte posterior de la botella lleva el sello de la Denominación de Origen. En los vinos ecológicos certificados, se coloca una tercera etiqueta en la parte delantera con un número de producción, así como un sello del Comité Aragonés de Agricultura ecológica. En el Somontano, es el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica el encargado de regular y certificar nuestros vinos ecológicos.

Los vinos jóvenes se consumen dentro de los dos o tres años siguientes a la cosecha. Están diseñados para ser consumidos en un plazo de tiempo relativamente corto, de ahí su nombre: joven.

Junto a los vinos jóvenes, destacamos los vinos de crianza: nuestros vinos criados (envejecidos) en bodega de roble. Estos vinos se clasifican tradicionalmente en tres categorías, en función de las condiciones y la duración del envejecimiento de cada vino. Existe una reglamentación general de base para su clasificación. Sin embargo, el Consejo Regulador D.O Somontano, nuestro Consejo Regulador, es el que marca

las condiciones de crianza y envejecimiento. Los productores también pueden someter sus vinos a periodos de envejecimiento incluso más largos. En las etiquetas de estos vinos se incluye, además de la fecha de la vendimia (cosecha), el nombre comercial del vino, el nombre de la denominación, el sello de la Denominación de Origen (a menudo en la contra-etiqueta) y una de las menciones siguientes:

- **Crianza:** (3 años con un mínimo de 12 meses en barrica de roble y dos años en botella).

- **Reserva:** en francés «*Reserve*» (4 años con un mínimo de 24 meses en barrica de roble y dos años en botella).

- **Gran Reserva:** en francés, «*Grande Reserve*» (5 años con un mínimo de 36 meses en barrica de roble y dos años en botella).

Otros vinos de calidad disfrutan de nombres especiales además de estar generalmente relacionados con una Denominación de Origen. Este es el caso de los cavas: los vinos espumosos españoles. La mayor parte de los vinos espumosos producidos en España, se llaman cava. Gran parte de la producción de cava se desarrolla en Cataluña, no muy lejos de Barcelona. Existe, de todos modos, un pequeño porcentaje de la producción de vinos espumosos que se realiza en el resto de España.

D.O. Cava

Nuestro cava (*D.O Cava*) es un vino espumoso Reserva tipo BRUT NATURE, es decir, un vino espumoso elaborado por el método tradicional (segunda fermentación en botella) sin azúcar residual (*Brut Nature*). El Reserva debe permanecer por lo menos 12 meses en bodega antes de efectuar el degüello (para liberar las impurezas). Las uvas utilizadas para la fabricación de cavas en Cataluña son: xarel·lo, macabeo y parellada. Los vinos elaborados con estas uvas son generalmente ligeros y de baja graduación alcohólica... ¡Ideal para cavas!

Los cavas pueden ser blancos o rosados y se ofertan con varios niveles de azúcar residual: *Brut Nature* (el más seco), *Brut* (muy seco), *Seco (sec)*, *Semi-seco (demi-sec)*, y *Dulce (doux)*. Normalmente tienen una tasa de 11,5% alc./vol

La historia

El sol de España en la botella

En el año 218 AC, las legiones romanas comenzaron la ocupación de la Península Ibérica, trayendo consigo el cultivo de las viñas. Casi dos milenios después, alrededor de 1836, cuando la filoxera comenzaba a diezmar los viñedos en Francia, un bordelés en busca de tierras fértiles para cultivar sus vides tras haber perdido su viñedo por efecto de la plaga, llega a Barbastro acarreando sus conocimientos y sus variedades de vino francesas: *cabernet sauvignon*, *merlot* y *chardonnay*, las principales variedades de la comarca del Somontano en la actualidad.

Un montrealés en Aragón

Villa d'Orta es la asociación de un montrealés de origen y de dos familias aragonesas; la unión de dos culturas separadas por el océano Atlántico: Quebec y Aragón, Canadá y España. Alain Bellemare, viticultor originario de Montreal, Quebec, adquiere cerca de 30 hectáreas de viñas orgánicas certificadas en el año 2011. Un año después, conoce a Ana y Tonio Cañellas, propietarios de una pequeña bodega familiar de 7,5 hectáreas de viñas en la ruta Barbastro-Alquézar y, en la primavera del año 2013, se asocian y compra una participación de Bodega Villa d'Orta. Y ¡este es el comienzo de la aventura en suelo aragonés!

El terreno

Villa d'Orta también es un viñedo de 30 hectáreas de viñas agrobiológicas certificadas (orgánicas/BIO) que se encuentra a los pies de los Pirineos, bajo la montaña, de ahí el nombre de la denominación de origen de la comarca: D.O SOMONTANO (Denominación de Origen SOMONTANO). Las parcelas de *cabernet sauvignon*, merlot y tempranillo fueron plantadas entre 1999 y 2000 en Laluega y Barbuñales, dos pueblos situados en un radio de unos quince kilómetros de Barbastro. Además, en un pueblo llamado Huerta de Vero, la bodega posee otras 7,5 hectáreas de *cabernet sauvignon*, merlot, tempranillo y moristel, plantadas hace más de 30 años. La variedad moristel es única en Aragón, España. Zona de abundante sol, los vinos producidos en el Somontano poseen gran cuerpo, son de un profundo color rojo rubí, y tienen un promedio de 13,5% alc./vol... y más! Hay un dicho en Aragón: si el vino que estás bebiendo no tiene al menos 13% de alcohol, ¡no es un vino del Somontano!



En el norte de España, en Aragón, la D.O SOMONTANO

En coche: Barbastro está a 70 km de Francia cruzando/atravesando los Pirineos; a unas 2 horas de Lannemezan; a 3 horas y 15 minutos de Toulouse. En España, nuestra bodega está a 25 minutos de Huesca; a 2 horas y 30 minutos del aeropuerto de Barcelona (Barcelona- El Prat, BCE) tomando la A-2 y luego la A-22. Desde Huesca, en tren (Tren de alta velocidad hecho por el Bombardier), está a dos horas y 15 minutos de Madrid.

D.O SOMONTANO

La Denominación de Origen Somontano fue creada en 1984. Es una denominación de origen joven, dinámica, con una sólida reputación adquirida a lo largo de los años por la calidad excepcional de sus vinos, brillantes, de un rubí intenso, sabores a frutas rojas maduras, con taninos suaves y un acabado redondo. Resumiendo, son vinos con mucho cuerpo. A menudo se dice que un vino que no tenga al menos 13,5° de alcohol no es un Vino de Somontano. <http://www.dosomontano.com/>

El viñedo del Somontano se encuentra en Aragón, al noreste de España. Aragón limita al norte con Francia, separados por los Pirineos; al este con Cataluña y al noroeste con Navarra. El viñedo está situado en la provincia de Huesca y Barbastro es la ciudad alrededor de la cual se cultivan las viñas, en especial en la zona del Somontano. Los viñedos se extienden por las estribaciones de los Pirineos. La ubicación geográfica determina el microclima de la región, excelente para la obtención de uvas de gran calidad. Dada la proximidad de la montaña, los contrastes son muy marcados, con inviernos fríos y húmedos y veranos calurosos y secos; de mismo modo se dejan sentir en dirección de norte a sur y de este a oeste.

La comarca del SOMONTANO se caracteriza por una larga tradición vitivinícola con variedades de vid propias. Entre las variedades de uva blanca encontramos la macabeo, la garnacha blanca, la alcañón, y también otras como la *chardonnay*, la *gewürztraminer* y la *riesling*.

Las variedades tintas tradicionales son las autóctonas moristel, parraleta, el tempranillo y la garnacha, además de la *cabernet sauvignon*, *merlot*, *pinot noir* y *syrah* importadas de Francia.

La política de desarrollo del viñedo del Somontano es mantener la tradición de los vinos de la zona mejorando la calidad con la incorporación de variedades foráneas. La investigación en este sentido está dando sus frutos y el desarrollo en mercados de exportación evoluciona rápidamente. Los vinos blancos se elaboran con macabeo y llevan la marca de esta variedad de uva. Son vinos jóvenes, frescos y afrutados. Combinada con la *chardonnay*, se obtienen vinos todavía con más cuerpo.

Los vinos tintos son vinos con cuerpo, muy afrutados y de gran *bouquet*. La producción con las variedades *cabernet sauvignon*, *merlot* y tempranillo son de calidad remarcable tanto los vinos jóvenes como los envejecidos en bodega.

El SOMONTANO también cuenta con una atractiva Ruta del vino que los amantes de la cultura del vino sabrán aprovechar plenamente: ocio, cultura, gastronomía y buen vino. www.rutadelvinosomontano.com

Viñedo

Nuestro Viñedo

La Bodega Villa d'Orta, además del comercio del vino, también es propietaria de un viñedo de 50 hectáreas de viña ecológica certificada por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica: la mayor superficie de viñedo ecológico certificado de todo el SOMONTANO de una sola pieza. Las parcelas de viñas fueron plantadas en dos pueblos vecinos de la capital del vino, Barbastro: Laluega, donde la producción por hectárea es mayor, debido a que la tierra es más fértil y se riega, y Barbuñales que produce probablemente las mejores uvas del Somontano, con terrenos poco fértiles, menos profundos, llenos de guijarros, pequeñas piedras características de la zona llamadas Mallacanes. Allí las vides sufren tanto como el rendimiento por hectárea, que decae hasta 3 a 5 toneladas por hectárea. Pero, ¡qué uvas!

El viñedo fue plantado entre 1999 y 2000 con las variedades siguientes:

- 23 hectáreas de *cabernet sauvignon*
- 24 hectáreas de *merlot*
- 3 hectáreas de Tempranillo

Cabernet Sauvignon

El *cabernet sauvignon* es una variedad francesa. Uva mundialmente conocida gracias a los grandes vinos de Burdeos, se ha convertido en una de las variedades más extendidas en el mundo. Su reconocimiento internacional lo debe a los viñedos de Burdeos donde se mezcla a menudo con *merlot* y *cabernet franc*. A pesar de la globalización de su cultivo, esta variedad de uva es relativamente reciente. Es producto de la mezcla entre el *cabernet franc* y el *sauvignon blanc* hecha/creada por azar/casualidad en el siglo XVII, en el sudoeste de Francia. Debe su popularidad a su facilidad de cultivo (las uvas tienen la piel gruesa y las vides son resistentes a las heladas y la podredumbre) y también a un perfume peculiar que le confiere su unicidad.

Merlot

El *merlot* es una variedad de vino tinto francés. Tradicionalmente utilizado en Burdeos, sus cualidades le han permitido conquistar los viñedos del suroeste de Francia, Languedoc-Rousillon y SOMONTANO. Variedad para *assemblages* en España, que aporta redondez de taninos y dulzura a la austeridad del *cabernet sauvignon*. Se encuentra en la mayoría de los *coupages* de los vinos jóvenes (Tinto Joven) de la comarca del Somontano de Barbastro.

Tempranillo

El tempranillo es de origen español, es *la* uva noble de España. Su nombre proviene de temprano, en referencia a la temprana madurez: de dos a tres semanas antes de la *merlot*. Da lugar a vinos con una acidez baja, debido a su capacidad de absorber el

potasio del suelo por sus raíces. En el SOMONTANO se mezcla a menudo con *cabernet sauvignon*, *merlot* para lograr que los vinos jóvenes sean más agradables al beber.

Moristel

La moristel es una de las variedades tintas autóctonas del Somontano, una variedad originaria de Aragón, donde se cultiva desde hace muchos años. Esta variedad estaba en vías de extinción cuando se creó la denominación de origen. Es uno de los pocos lugares del mundo donde la podemos encontrar. Los racimos son de tamaño mediano y compacto, como los granos, cilíndricos y de color azulado. Este tipo de uva produce vinos frescos y jóvenes, de textura agradable. Muy sensible a la oxidación, la variedad moristel se utiliza normalmente mezclada con *cabernet sauvignon*, *merlot* o tempranillo. Los vinos elaborados con la variedad moristel destacan por su aroma elegante a pequeños frutos negros y un intenso sabor en boca. La moristel resulta difícil de cultivar en ocasiones y requiere mucha atención en el viñedo.

El clima

El clima del SOMONTANO es ideal para el cultivo de vides y olivos. Situado a unos 250 km de Barcelona y el mar Mediterráneo, con una elevación media de unos 675 metros sobre el nivel del mar, una zona privilegiada por su clima soleado, semi-desértico, con un promedio de 300 días de sol al año y menos de 450 mm de lluvia: es un clima continental, templado y protegido de los vientos fríos del norte por los Pirineos. Las diferencias de temperatura entre el día y la noche son bastante grandes lo que permite que las uvas maduren durante un período más largo en otoño, permitiendo retrasar la cosecha para maximizar la calidad de la uva.

Situado a los pies de los Pirineos, (pre pirineos) en un suelo moderadamente fértil y montañoso, los terrenos de las plantaciones de vides suelen ser pobres, de piedra caliza y permeables. La calidad excepcional que proporciona su clima semiárido, permite cultivar uvas de alta calidad. Como no llueve apenas, la mayoría de los viñedos del somontano se riegan con agua pura y cristalina, procedente del deshielo de los glaciares pirenaicos, que también provee, además de a los cultivos, a los pueblos vecinos. Es un entorno privilegiado para el cultivo de la vid.

Viticultura ecológica

"Los vinos de viticultura ecológica a la venta en los EE.UU., Canadá y el territorio de la Comunidad Europea están certificados por una institución acreditada y reconocida por la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA), el Departamento de Estados Unidos de Agricultura (USDA), AB (Francia), Biogarantie (Bélgica), Agricultura Ecológica (España), Agrobio (Portugal), ÖkoKontrollstelle

DE (Alemania). Están etiquetados como "vino procedente de uvas de agricultura ecológica."

Nuestras uvas provienen de un modo de producción sin fertilizantes químicos, pesticidas, herbicidas o insecticidas, y los vinos producidos con uvas ecológicas prometen la mayor bondad para la naturaleza y también para sus papilas gustativas.

La viticultura ecológica

En viticultura ecológica, no se utilizan abonos químicos o herbicidas y pesticidas sintéticos que alteren el equilibrio tierra-flora-fauna, debiliten los viñedos y conduzcan a la enfermedad. Ningún OGM más en plantas ni en levaduras. Únicamente se utilizan las sales de cobre (caldo bordelés) y el azufre. Nuestra viticultura ecológica se basa en métodos respetuosos con las plantas, las uvas y su entorno. Así, la mayoría de las operaciones se llevan a cabo manualmente o con una maquinaria apropiada. La base de la agricultura ecológica, los abonos orgánicos en compost de materia orgánica durante al menos un año y abono verde alimentan la tierra, respetando los microorganismos que viven allí. Además, el suelo está sin compactar, sin dañar las capas y la cosecha se realiza manualmente.

Para aspirar a obtener el etiquetado ecológico, los cultivos son auditados por los organismos de certificación independientes encargados por el Estado de otorgar las etiquetas oficiales, supervisan el estricto cumplimiento de la normativa ecológica. En nuestro caso, es el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica quien efectúa controles de calidad en nuestras parcelas durante la temporada, un análisis de las hojas y el suelo en primavera y de las uvas antes de la cosecha, así como visitas al viñedo sin previo aviso en cualquier momento. Durante la cosecha, así como a la llegada a la bodega, se toma una muestra de uva procedente de las diferentes parcelas del viñedo. Mismo sistema para el vino elaborado con uvas de nuestro vino ecológico; muestras de vino recogidas después de la primera fermentación, y otro análisis antes del embotellado. El vino en ningún caso debe ser modificado, mejorado o *tocado* para mantener su certificación ecológica. Nuestro vino orgánico es un vino natural elaborado únicamente con nuestros racimos ecológicos. No se puede añadir nada al mosto (ni al vino) para modificar el sabor, el aroma o la apariencia.

Tinto Joven BIO Tinto Joven BIO Contra

En las etiquetas de las botellas BIO encontraremos descripciones tales como AB (Francia), Biogarantie (Bélgica), **Agricultura Ecológica (España)**, Agrobio (Portugal), ÖkoKontrollstelle DE (Alemania). En particular, garantizan que las uvas han sido producidas sin abonos químicos ni productos químicos sintéticos. Sin embargo, esto no asegura que el vino sea ecológico. De hecho, las uvas ecológicas deben ser vinificadas seguidamente según los métodos tradicionales, dentro de unos límites muy estrictos, no permitiendo ningún producto añadido que no esté expresamente autorizado por la normativa: ningún producto sintético, OGM, activadores exógenos, levaduras, aditivos, conservantes... en definitiva, no se puede *tocar* el vino.

Por su trabajo, nuestros viticultores, ecológicos hasta la transformación de la uva en vino, cumplen con las especificaciones de los organismos reguladores, siempre muy estrictos y allanan el camino hacia el reconocimiento oficial de la vitivinicultura ecológica en el mundo.

Barbastro

Barbastro: Corazón del Somontano

Situado en Aragón, España, en la provincia de Huesca, al sur de los Pirineos, la ciudad de Barbastro es el centro de la actividad vitivinícola del Somontano: es el corazón. Late al ritmo de las estaciones y el tiempo de cosecha, más aún durante la fiesta del vino de Barbastro, el Festival del Vino del Somontano. [Festival del VINO del Somontano](#).

El festival anual de vino se suele celebrar la primera semana de agosto y atrae año tras año a más de 100.000 amantes del vino de todo el mundo. Es una oportunidad única para degustar en un solo lugar todos los vinos producidos en el Somontano, así como la gastronomía local: una degustación de más de 100 tapas diferentes, elaboradas con esmero por los bares y restaurantes de la comarca. No debemos olvidar las actuaciones de artistas internacionales que se ofrecen todas las noches a los visitantes durante la celebración del Festival del Vino de Somontano.

Los vinos de Somontano son afrutados, con un elevado grado de alcohol (promedio del 13,5%) y una acidez agradable en boca. Los vinos blancos se caracterizan por su frescura, son afrutados y deliciosos, con tonos amarillos pálidos. Los vinos rosados son aromáticos y ligeramente ácidos. En lo que respecta a los tintos, se distinguen por su hermoso color rubí, aroma de frutas, sus sabores aterciopelados y su complejo *bouquet*. Todos estos vinos están elaborados a partir de diferentes tipos de uvas, incluyendo las variedades *chardonnay*, macabeo predominantes en los blancos, y *cabernet sauvignon*, *merlot*, tempranillo y garnacha en los tintos.

Barbastro es la puerta natural de entrada hacia la Sierra de Guara. El núcleo urbano alberga una catedral del siglo XVI, monumento histórico. El jardín arqueológico cercano contiene valiosos ejemplos que datan de los siglos XII y XVIII. El Museo Diocesano, el Palacio Episcopal, la Casa de los Argensola, el Ayuntamiento, la iglesia y la fuente de San Francisco, Casa Baselga (siglo XVI) o el conjunto monumental de San Julián, contienen tesoros artísticos que reflejan la riqueza histórica/patrimonial de Barbastro.

Cerca de Barbastro, hay lugares que merecen una mención especial: el Monasterio de la Virgen de El Pueyo, la ciudad medieval de Alquézar, las gargantas del Vero, o el Santuario de Torreciudad. Su bello entorno es ideal para hacer senderismo y en invierno, esquiar en las montañas. El Parque de la Sierra y los Cañones de Guara contiene ejemplares notables tanto de flora como de fauna. También anida allí una de las mayores colonias de buitres de Europa, en un área protegida por el Consejo de Europa.

Para descubrir en la región de Barbastro

Enclaves monumentales como Barbastro y Alquézar, ricos en iglesias, palacios y santuarios de diversos estilos arquitectónicos. El Parque Cultural del Río Vero, con su red de museos y centros de interpretación. Encontramos también uno de los sitios de arte rupestre prehistórico más importantes de España, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. El santuario de Torreciudad, que cada año atrae a miles de peregrinos y se encuentra en las orillas del pantano de El Grado. El parque natural de la Sierra y Cañones de Guara, sus profundos cañones y barrancos son un paraíso para los amantes de los deportes de aventura en aguas bravas. Por no hablar de la red de senderos que atraviesan la región y los numerosos cafés y bares de Barbastro, donde se pueden degustar en cualquier momento de los grandes caldos del Somontano.

Sal de vino

La sal de vino es un condimento de distinción, con las peculiaridades que aporta el vino tinto. La sal (o la flor de sal) se combina con una reducción de vino *Cabernet Sauvignon* y *Merlot* para aportar nuevas sensaciones al paladar no percibidas hasta entonces. Sal y vino ¿Acaso hay ingredientes más familiares que éstos? Desde siempre el vino ha sido venerado como ninguna otra bebida; y ahora, sus ventajas están disponibles, sin alcohol, y combinadas con la sal. Aprovechése de los beneficios para la salud del resveratrol y los flavonoides del vino tinto, antioxidantes beneficiosos para la salud, que ayudan a prevenir algunas enfermedades, como el cáncer y los trastornos cardiovasculares. Sazonen con moderación las carnes para volverlas más tiernas, los filetes, el pescado, las legumbres, la pasta y aprovechen su gran atractivo visual en sus diferentes coloraciones para enriquecer la finalización de sus platos.

Sirva una pizca de sal de vino justo antes de presentar sus platos; utilícela para decorar un plato con un poco de aceite de oliva y vinagre, sazone con la sal de vino o sírvala en un salero o en un molinillo. Utilice la sal de vino con su aceite de oliva preferido y pan francés. Como regalo a sus amigos o para su uso diario, ¡esta sal de vino no dejará de sorprenderles!

La sal

En el pasado, la sal se utilizaba únicamente como conservante. Algunos gobiernos tenían el monopolio de la sal. Los trabajadores eran pagados con sal (he aquí el origen del término “salario”, de sal).

El cuerpo humano necesita la sal para vivir. Todos los alimentos que tomamos son de origen biológico, excepto la sal, que, junto a los 22 minerales indispensables para la vida, se encuentra en las rocas de la tierra. Un aporte suficiente de minerales es importante para la salud, pues condicionan en gran parte la retención del agua en el organismo.

La sal que utilizamos para hacer nuestra sal de vino proviene de una forma u otra del mar; la sal de mar se obtiene por evaporación del agua de mar; la sal de mesa proviene de antiguos mares ya evaporados. En todos los casos, la sal es un cristal compuesto de (NaCl): Cloruro de sodio. Aunque no hay una regla absoluta, las diferentes sales tienen, según sus propiedades, una función importante en la cocina. ¡Descubra nuestras diferentes sales de vino!

Sal de mesa

A la sal sepultada en el fondo de antiguos mares que se encuentra en bloques sólidos, se le llama sal gema. Es una materia sólida a la que se quitan todas las impurezas. El proceso permite obtener una sal pura, compuesta al 98,8 o al 99,99% de cloruro de sodio.

Sal marina

La sal marina se obtiene mediante la evaporación del agua de mar en campos preparados a tal efecto. El agua se evapora de manera natural, mediante el viento y el sol. La concentración de salinidad aumenta y el agua es transferida de campo a campo, hasta el último, donde la sal cristaliza finalmente.

Flor de sal

La flor de sal tiene una granulometría diferente de las otras sales, y se obtiene de la primera cristalización de la sal marina. Es una sal más crujiente que las otras, y tiene el aspecto de grandes copos de nieve. La flor de sal en bruto es la sal de mesa por excelencia, su suave perfume recuerda al mar, aportando su sabor discretamente a los alimentos. La flor de sal aporta también algo de magnesio y oligo-elementos.

Se recoge a mano, lo que explica su coste más elevado respecto a la sal de mesa, aunque si tenemos en cuenta el gasto total en sal de una familia media, resulta perfectamente asumible este toque de extravagancia a nuestros guisos diarios.

La sal de vino

Tras haber realizado una infusión, la sal (fina, gruesa o flor de sal), en una reducción de vino *chardonnay* para la sal de vino blanco o *cabernet-merlot* para la de vino tinto, se seca al sol, lentamente. El resultado final es una sal de color distinto al habitual, amarillo-paja para la blanca y rubí profundo para la roja, y adquiere un gusto sutil y un aroma caramelizado que complacerá a nuestros invitados. Son necesarios 2 litros de vino para infundir 1 kilo de sal que se convertirá, una vez seca, en sal de vino.

La sal fina

Se utiliza habitualmente en la mesa. Permite a los comensales ajustar individualmente el nivel de sal de un plato, a su gusto personal. El aspecto distinto de la sal de vino no dejará de suscitar comentarios.

La sal gruesa

Se utiliza para aderezar las carnes y los pescados durante su elaboración. También directamente en la cazuela en nuestros guisos preferidos. Incluso podemos molerla y utilizarla después en la mesa.

La flor de sal de vino

La flor de sal de vino, más delicada que la sal “normal”, se utiliza al final de los preparados como sal de “remate” sobre las carnes y los pescados. Puede servirse, asimismo, en pequeños platos de fantasía.

La sal de vino: CHARDONNAY

Esta sal exótica, dulce y afrutada, posee aromas balsámicos, caramelizados, escasamente especiados y un color amarillo paja profundo. En boca, es dulce, con un cierto toque a pimienta. Combina perfectamente con los mariscos, pescados, aves y adereza perfectamente la legumbres y salsas.

La sal de vino: CABERNET-MERLOT

Con aromas balsámicos, mora y frutas del bosque caramelizadas, herbáceos con un ligero toque a madera. En boca, dulce, un poco tánica, especiada. Combina a la perfección con carnes a la brasa, cordero, caza y con las salsas.

La flor de sal de vino

La flor de sal de vino (*cabernet sauvignon-merlot*) posee un gusto todavía más delicado que la sal común y una apariencia muy atractiva. Realzará tanto sus platos como las cejas de sus invitados que, picados por la curiosidad, no tardarán en preguntar qué son esos copos de color rubí intenso que hay en la mesa...

-Es la flor de sal de vino, querida!

Bodega Villa d'Orta, S.L
Bodega – Viñedo

Ana villadorta@hotmail.com

Crta. Alquezar s/n
22313 Huerta de Vero
Huesca, España
Tel.: 034 695 991 967

Alain bodegavilladorta@gmail.com